



## PietrAmara Passito Veneto Igt

PietrAmara è un IGT del Veneto che si produce esclusivamente da vigneti di collina, i cui grappoli migliori dopo la vendemmia vengono lasciati appassire in fruttai. Prima della mescita è giustamente affinato in botti di rovere e poi in bottiglia nelle cantine sotterranee.

### Uvaggio

Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni autoctoni a completare.

### Vigneto (collocazione geografica e caratteristiche)

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

### Vendemmia (tempi e modi)

A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento.

### Vinificazione

Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce fermentano per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per l'invecchiamento che dura oltre 3 anni. Infine segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

### PietrAmara & Cucina

Robusto, pieno, caldo, il profumo ricorda le amarene sotto spirito, la liquirizia, il cuoio e il tabacco, con adeguate note terziarie, mai eccessivamente invadenti. Ottimo con arrostiti e selvaggina, è l'ideale con formaggi stravecchi e/o piccanti e non ha eguali sorvegliato tra i lieti conversari di fine pasto. Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" adeguatamente con decanter.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

