

AMARONE DELLA



VALPOLICELLA DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 12 / 12 / 2011

DESCRIPTION

L'Amarone della Valpolicella DOP comprende la sola tipologia di vino Rosso. La Denominazione include anche due specificazioni geografiche.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Amarone della Valpolicella DOP comprende, in parte o del tutto, il territorio di 19 comuni in provincia di Verona, nella regione Veneto.

UVAGGIO

Rosso (anche Riserva): Corvina veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95%; Rondinella dal 5% al 30%; possono concorrere fino a un massimo del 25% totale uve provenienti da: vitigni a bacca rossa massimo 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato, e vitigni classificati autoctoni a bacca rossa, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

L'Amarone della Valpolicella DOP si distingue per un impenetrabile colore rosso tendente al granato; al naso si susseguono note di amarena sotto spirito, spezie, vaniglia, fino a sensazioni più intense di cuoio e cacao; in bocca è ampio e pastoso,

QUALIGEO

GIS EUROPE & WORLD

morbido e tannico. Può presentare la menzione Riserva se sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno quattro anni a partire dal primo novembre dell'anno della produzione delle uve. Le operazioni di appassimento e di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione, in ambienti idonei, escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore; le uve messe ad appassire per ottenere i vini Amarone della Valpolicella DOP non possono essere vinificate prima del primo dicembre e prima della immissione al consumo, i vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

SPECIFICAZIONI GEOGRAFICHE O SOTTOSEZIONE

L'Amarone della Valpolicella DOP può essere accompagnato da due specificazioni geografiche: Amarone della Valpolicella DOP Valpantena e Amarone della Valpolicella DOP Classico.

SPECIFICAZIONI AGGIUNTIVE

La denominazione Amarone della Valpolicella DOP può essere seguita dalla menzione Vigna con relativo toponimo.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO PER LA TUTELA DEI
VINI VALPOLICELLA
VIALE DEL MARMO, 10
37015 SANT'AMBROGIO DI
VALPOLICELLA (VR)
TEL: +39 045.7703194
INFO@CONSORZIOVALPOLICELLA.IT
WWW.CONSORZIOVALPOLICELLA.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



SIQURIA
SIQURIA SPA
VIA MATTIELLI, 11
TEL: +39 045.4857514
INFO@SIQURIA.IT
WWW.SIQURIA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 1235
IMBOTTIGLIATORI -



PRODUZIONE (HL)
98,043



FATTURATO (MLN €)
83.3

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



GIS EUROPE&WORLD



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.