

CA' de' ROCCHI®



## LA BASTIA

AMARONE  
DELLA  
VALPOLICELLA  
DOP



Cantine Tinazzi

Via delle Torbiere, 13 - 37017 Lazise - Verona - Italy  
Tel. +39.045.6470.697 - Fax +39.045.6471.117  
[www.tinazzi.it](http://www.tinazzi.it) - [info@tinazzi.it](mailto:info@tinazzi.it)



<b>Nome completo</b>	La Bastia I Amarone della Valpolicella DOP
<b>Regione</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%
<b>Vigneti</b>	Selezionati vigneti nella zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
<b>Raccolta</b>	Uve selezionate e raccolte a mano ad inizio Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono fatte appassire in fruttajo fino a Gennaio dell'anno successivo. I grappoli di uva perdono il 35/40% del loro peso. Ad inizio Gennaio pressatura soffice delle uve appassite. Fermentazione a temperatura controllata e lunga macerazione.
<b>Alcol</b>	15% vol.
<b>Acidità Totale</b>	5,6 g./lt.
<b>Residuo Zuccherino</b>	7,5 g./lt.
<b>Estratto Secco</b>	32,7 g./lt.
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo</b>	Complesso, con note di frutta a bacca rossa e confettura, lievi note speziate e balsamiche
<b>Sapore</b>	Ampio, articolato e di notevole struttura ed equilibrio. Richiamo di frutta, in particolare ciliegia e marasca.
<b>Affinamento</b>	Il vino affina in botti di rovere francese e americano da 5, 10, 20 hl. per un periodo di 18/24 mesi
<b>Abbinamenti</b>	Indicato in modo particolare con carne in umido o arrosto, brasati e stracotti con polenta. Ideale anche con carne rossa ai ferri e formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	Stappare un'ora prima di essere servito, alla temperatura di 18-20°C