



CARLOALBERTO



Denominazione

Amarone della Valpolicella DOCG

Varietà

Corvina 55%, Corvinone 40%,
Rondinella 5%

Esposizione

Sud-Ovest

Suolo

Calcereo Argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4.000 ceppi per ha

Età dei vigneti

15-20 anni

Epoca vendemmiale

2^a decade di settembre

Resa

35 hl/ha

Superficie vitata

1,53 ha

Affinamento

36 mesi in tonneau francesi
ai quali seguono 6 mesi di bottiglia

Bottiglie prodotte

3.000 da 0.75l

Via Dei Ciliegi 7, Mezzane di sotto, 37030, VR



www.cantinacarloalbertonegri.com