

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

10% ALTRE

40% RONDINELLA

50% CORVINA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC LA ROSTA

L' Amarone è un vino nobile prodotto dai migliori grappoli, raccolti a mano e poi posti ad appassire in appositi plateau per 3-4 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina del 25-30%. A gennaio l'uva viene pigiata e messa a fermentare per circa 25-30 giorni. Il prodotto viene quindi trasferito in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato maturare in barriques per 24-36 mesi e dopo l'imbottigliamento affinato in bottiglia per alcuni mesi. Questo tipo di prodotto si ottiene da una particolare selezione delle uve e solo nelle migliori annate.

### Classificazione

Vino Rosso Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 15,50%; Acidità totale 5,90 g/l.

### Consumo

Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Il vino è di colore granato intenso, vigoroso e corposo, consistente, dai profumi nitidi, freschi. Di grande struttura, con tannini morbidi e vellutati, con retrogusto di cioccolato e vaniglia.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 18°-19°C in bicchieri molto grandi avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con carni rosse, piatti a base di selvaggina, alla carne alla brace, a brasati, formaggi stagionati e anche a fine pasto da conversazione.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

10% ALTRE

40% RONDINELLA

50% CORVINA



## GARGANEGA

Le uve vengono vinificate e fatte macerare sulle bucce per 6 ore a 10°C. Il prodotto viene poi separato dalle bucce, decantato e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 14-18°C. Il vino viene quindi pulito e stoccato in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

### Classificazione

Vino Bianco Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 13,00%; Acidità totale 5,80 g/l.

### Consumo

Se ben conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 3-4 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Vino dal colore giallo paglierino, delicatamente fruttato, con piacevoli profumi dolci di mela e pera, morbido e rotondo al palato. Caratteristiche Organolettiche:  
Vino dal colore giallo paglierino, delicatamente fruttato, con piacevoli profumi dolci di mela e pera, morbido e rotondo al palato.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 10°-12°C.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo. Da servire con portate di formaggio e uova, asparagi e carciofi, pesce, frutti di mare, carni bianche e primi piatti.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

10% ALTRE

40% RONDINELLA

50% CORVINA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

L' Amarone è un vino nobile prodotto dai migliori grappoli, raccolti a mano e poi posti ad appassire in appositi plateau per 3-4 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina del 25-30%. A gennaio l'uva viene pigiata e messa a fermentare per circa 25-30 giorni. Il prodotto viene quindi trasferito in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene lasciato maturare in barriques per 24-36 mesi e dopo l'imbottigliamento affinato in bottiglia per alcuni mesi. Questo tipo di prodotto si ottiene da una particolare selezione delle uve e solo nelle migliori annate.

### Classificazione

Vino Rosso Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 15,50%; Acidità totale 5,90 g/l.

### Consumo

Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Il vino è di colore granato intenso, vigoroso e corposo, consistente, dai profumi nitidi, freschi. Di grande struttura, con tannini morbidi e vellutati, con retrogusto di cioccolato e vaniglia.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 18°-19°C in bicchieri molto grandi avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con carni rosse, piatti a base di selvaggina, alla carne alla brace, a brasati, formaggi stagionati e anche a fine pasto da conversazione.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

35% ALTRE

20% RONDINELLA

45% CORVINA



## VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 24° ai 27°C. Segue la macerazione per 15 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Il prodotto ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato e ne segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in serbatoi di acciaio inox. Segue l'assemblaggio e in fine l'imbottigliamento.

### **Classificazione**

Vino Rosso Secco

### **Dati Analitici**

Alcool svolto 13,50%; Acidità totale 5.70 g/l.

### **Consumo**

Conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 anni.

### **Caratteristiche Organolettiche**

Vino rosso rubino intenso dai profumi puliti ed armonici, in prevalenza fruttati. Asciutto, di buona persistenza ed intensità, vellutato e con i giusti tannini a bilanciare l'acidità.

### **Metodo di servizio**

Servire a temperature di 17°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

### **Abbinamenti gastronomici**

Ottimo con i piatti di pasta, risotti carni rosse e formaggi stagionati.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

10% ALTRE

40% RONDINELLA

50% CORVINA



## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Le uve, parzialmente appassite, vengono sottoposte a pressatura soffice eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 24° ai 27°C. Segue la macerazione per 15 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Il prodotto, ultimata la fermentazione alcolica, viene decantato e ne segue la fermentazione malolattica. Il vino viene poi stoccato in serbatoi di acciaio inox. In seguito abbiamo l'assemblaggio e l'imbottigliamento.

### Classificazione

Vino Rosso Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 13,50%; Acidità totale 5.70 g/l.

### Consumo

Conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 2-4 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Vino rosso rubino intenso dai profumi puliti ed armonici, in prevalenza fruttati. Asciutto, di buona persistenza ed intensità, vellutato e con i giusti tannini a bilanciare l'acidità.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 17°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con i piatti di pasta, risotti carni rosse e formaggi stagionati.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

35% ALTRE

20% RONDINELLA

45% CORVINA



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Le uve vengono sottoposte a pigiatura e diraspatura. La temperatura di fermentazione va dai 22° ai 28°C. Segue la macerazione per 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Poi abbiamo una permanenza in vasche di acciaio fino a Febbraio, segue il Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto per 15 giorni ad una temperatura di 15°C. Finita la tecnica del ripasso il vino viene trasferimento in botti per 24 mesi.

### Classificazione

Vino Rosso Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 14,00 %; Acidità totale 5.30 g/l

### Consumo

Se ben conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 8-10 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Il particolare procedimento del ripasso e l'affinamento in piccole botti di rovere francese rinforzano la struttura, forniscono al vino un colore rosso rubino, mantenendo inalterata la freschezza.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 18°-19°C in bicchieri ampi. Stappare la bottiglia un'ora prima di servire.

### Abbinamenti gastronomici

Vino d'arrosti che si accompagna bene con tutte le carni, sia alla griglia che brasate, e formaggi stagionati e fermentati.

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

10% ALTRE

40% RONDINELLA

50% CORVINA



## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC

Vino di antichissima tradizione veronese, nasce dalla vinificazione di grappoli scelti (un tempo parti di grappoli, le cosiddette "recie "). Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale di almeno il 40%. La temperatura di fermentazione è tra i 18°-22°C . Poi segue un affinamento in acciaio di 6 mesi.

### Classificazione

Vino Rosso Dolce

### Dati Analitici

Alcool svolto 13,00 %; Acidità totale 6.00 g/l.

### Consumo

Conservato alla temperatura costante di 14-15 ° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Questo vino è di grande struttura , con un colore porpora, profumo caratteristico con un gusto armonico e vellutato.

### Metodo di servizio

Servire alla temperatura di 16°-17° C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.

### Abbinamenti gastronomici

Si abbina a tutti i dolci secchi quali la sbrisolona, i cantucci i zaletti e con il cioccolato amaro. Molto interessante, anche se di natura diverso dal precedente l'abbinamento con formaggi erborinati o piccanti con salse speziate di frutta.