

Amarone della Valpolicella Classico 2013



Questo vino di grande prestigio si produce esclusivamente da vigneti di collina, i cui grappoli migliori dopo la vendemmia vengono lasciati appassire su graticci. Prima della mescolta è lungamente invecchiato in botti di rovere e poi in bottiglia nelle cantine sotterranee.

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.

IL VIGNETO: *collocazione geografica e caratteristiche*

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona, nella zona storica della Valpolicella. 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.

GLI IMPIANTI: il sistema e la densità

Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti/ettaro.

LA VENDEMMIA: tempi e modi

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

LA 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. Una piccola parte, un 15% circa, viene maturato in barriques: riunita poi al vino delle grandi botti trasmetterà le sue particolari note caratteristiche.

Infine, l'Amarone si imbottiglia ma viene messo in commercio 6-8 mesi dopo, quando ha completato l'affinamento.

AMARONE&CUCINA

Dal colore rosso rubino con tonalità granata. All'olfatto mostra note terziarie di rovere e noce, per poi mostrare sentore di mirtillo e marasca. Al gusto è pieno con buona struttura e finale tannico; al retolfatto emergono ricordi di ciliegia e marasca sottospirito. Ottimo con arrostiti e selvaggina, è l'ideale con formaggi stravecchi e/o piccanti.

Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20°C.

LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	15,10
Zuccheri residui	7 grammi/litro
Acidità totale	5,65
Estratto netto	32,40