

## Amarone della Valpolicella Riserva 2004



L'eccezionale annata 2004 ci ha permesso di ottenere uno speciale Amarone, dallo stile difficilmente eguagliabile, ancor più robusto, pieno e caldo anche per il particolare invecchiamento che eleva i profumi, di confettura di prugna e liquirizia, e il gusto, equilibrato e morbido. La produzione è limitata.

### UVAGGIO

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

### IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati nella zona collinare di S.Ambrogio, parte 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 si fanno poi fermentare per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per il lungo invecchiamento. Dopo l'imbottigliamento l'Amarone viene affinato ancora un anno in bottiglia per poter esprimere poi all'apertura il meglio delle sue caratteristiche.

### AMARONE&CUCINA

Di colore rubino con tonalità mattone. All'olfatto mostra note di frutta secca e tabacco, lasciando spazio a ricordi di frutta caramellata e di fiori secchi. Al gusto è tannico e di buona struttura con finale ancora vivo e deciso. Al retrofatto emerge la nota speziata tipica della corvina appassita. Un amarone austero interpretato secondo tradizione delle nostre riserve.

Ottimo con arrostiti, selvaggina e agnello al forno. Eccelle con tutti i formaggi a pasta dura. Si consiglia di stappare qualche ora prima e "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20 °C.

### LA BOTTIGLIA: dati tecnici all'imbottigliamento

Alcole	15,20
Zuccheri residui	7 grammi/litro
Acidità totale	5,65
Estratto netto	34,40