

## Amarone Riserva Cantinetta del Bacco

Solo le migliori annate si acquistano l'onore della Riserva del Bacco, un Amarone ancor più robusto, pieno caldo proprio per il particolare invecchiamento che eleva i profumi, di confettura, prugna e liquirizia, e il gusto, equilibrato e morbido.

### 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 dirasate 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 5 anni. Una piccola parte, un 15% circa, viene maturato in barriques: riunita poi al vino delle grandi botti trasmetterà le sue particolari note caratteristiche. Dopo l'imbottigliamento l'Amarone della Cantinetta di Bacco viene affinato almeno un anno in bottiglia per poter esprimere poi all'apertura il meglio delle sue caratteristiche.

### AMARONE&CUCINA

Vino robusto, pieno, caldo, che esalta il piacere degli arrostiti e della selvaggina, dall'agnello al forno al filetto di maiale, eccelle con tutti i formaggi a pasta dura e non ha eguali sorseggiato tra i lieti conversari di fine pasto. Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20°C.

### LA BOTTIGLIA: dati analitici all'imbottigliamento

Alcole	15,20
Zuccheri residui	7 grammi/litro
Acidità totale	5,65
Estratto netto	34,40
N. bottiglie prodotte	3.500

