

Amarone Riserva Cantinetta di Bacco Doc

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

Uvaggio

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

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.

Vendemmia (tempi e modi)

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

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 5 anni. 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.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

