

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



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

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. 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 retrofatto emergono ricordi di ciliegia e marasca sottospirito. Ottimo con arrosti e selvaggina, è l'ideale con formaggi stravecchi e/o piccanti. Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" con decanter.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 15,5% vol.

