



FIERAMONTE AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG 2013



Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G.



Corvina Veronese 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%



Altitudine media 415 m. s.l.m.

Tipologia di terreno Sciolto e ciottoloso e ricco di scheletro. Ha un buon contenuto di magnesio e ferro ed un basso livello di argilla

Resa in uva 60,00 ql/Ha

Resa in vino 24,00 ql/Ha

Densità di impianto 4545 ceppi/Ha



Vendemmia Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda decade di settembre

Appassimento Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice delle uve effettuata nel mese di gennaio

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento 48 mesi in barriques di rovere francese da 2,25 hl; 6 mesi di massa e affinamento in bottiglia per 1 anno circa



Grado alcolico 16.90% Vol

Acidità totale 6.11 g/l

Residuo zuccherino 3.8 g/l

Estratto secco 38.5 g/l

pH 3.44



L'annata 2013 è stata caratterizzata da un andamento climatico decisamente favorevole a chi ha saputo operare con impegno e professionalità in vigneto. Sono presenti tutte le caratteristiche per avere una vendemmia tra le migliori degli ultimi anni: le uve hanno avuto una maturazione graduale, avvenuta soprattutto ad opera della luce più che dal calore e questo ha favorito la sintesi di elevati elementi qualitativi come l'accumulo di sostanze polifenoliche nelle uve a bacca rossa. Fondamentali sono stati i mesi di luglio e agosto, caratterizzati da temperature alte con escursioni termiche tra giorno e notte, molto importanti per una maturazione ideale. Il clima nel periodo vendemmiale, in settembre e ottobre, è stato prevalentemente buono anche se si sono intervallati giorni di pioggia abbondante.



Il vigneto di Mazzurega a 400 metri di altitudine fornisce le uve per la produzione di questo sontuoso Amarone. L'esposizione a sud est garantisce la perfetta maturazione dei grappoli che la notte godono di temperature più fresche e catturano una fine espressione aromatica. Il lungo processo di maturazione in cantina conferisce agli aromi profondità e stratificazione, con il frutto che debutta in primo piano per lasciare spazio sempre più consistente alle note speziate e di erbe officinali. In bocca l'impatto è deciso e potente, ed il sorso guadagna in tensione e finezza grazie alla sinuosa spinta acida.



spezie



erbe officinali



Si consiglia di servire ad una temperatura di 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.



Potenziale evolutivo più di 20 anni



750 ml • 1,5 L



Decanter
2011 98pt
2013 98pt
WINE OF THE YEAR

WINEENTHUSIAST
2011 95pt
2013 93pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2011 96pt

JAMES SUCKLING.COM
2011 94pt
2012 94pt
2013 95pt