



# FIERAMONTE AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG 2015



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 40-50%

**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** 16,69% Vol

**Acidità totale** 6,10 g/l

**Residuo zuccherino** 3,6 g/l

**Estratto secco** 40,0 g/l

**pH** 3,50



L'annata si è distinta per somme termiche abbastanza elevate che hanno favorito lo sviluppo di grappoli sani e perfettamente integri al momento della raccolta. Nel corso dell'estate si sono rese necessarie due irrigazioni di soccorso nei vigneti di alta collina; inoltre la providenziale pioggia del 20 agosto ha permesso di mantenere l'equilibrio fisiologico della pianta con la conseguente completa maturazione fenolica e aromatica delle uve. La vendemmia si è sostanzialmente svolta in assenza di piogge consentendo un sereno ed armonico svolgimento del lavoro.

La previsione è che i vini del millesimo 2015 saranno complessi e longevi, caratterizzati da una gradazione alcolica leggermente superiore alla media e da un buon equilibrio acido-estrattivo.



L'esposizione a Sud-Est garantisce la perfetta maturazione dei grappoli e una fine espressione aromatica. Il lungo processo di maturazione in cantina conferisce agli aromi profondità e stratificazione, con il frutto scuro che debutta in primo piano per lasciare spazio sempre più consistente alle note speziate, di caffè 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.



frutto scuro



spezie



caffè



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  
2012 98pt  
WINE OF THE YEAR

**WINEENTHUSIAST**  
2011 95pt

**Robert Parker**  
WINE ADVOCATE  
2011 96pt

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