



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2018



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



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



Altitudine 450-520 m s.l.m

Tipologia di terreno Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 37 anni

Densità di impianto circa 5.000 ceppi/Ha



Vendemmia Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella terza settimana di settembre

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

Vinificazione Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 8-22°C

Durata di fermentazione 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici

Affinamento Maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa



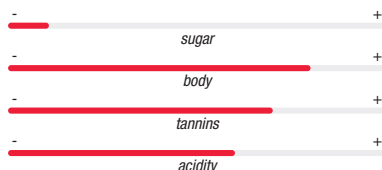
Grado alcolico 15,84% Vol

Acidità totale 5,90 g/l

Residuo zuccherino 2,7 g/l

Estratto secco 35,4 g/l

pH 3,41



Ci troviamo di fronte ad una vendemmia lunga, con maturazioni lente, generosa e di qualità. La primavera è stata particolarmente piovosa e ai primi di luglio, visto l'abbondante carico di grappoli, abbiamo effettuato alcuni diradamenti per portare la vigna in equilibrio. Alla fine di luglio è iniziato un periodo siccitoso, intervallato da qualche providenziale pioggia. Alla vigilia della vendemmia abbiamo assistito a forti piogge (fino a 170 millimetri di acqua). Per fortuna le previsioni meteo che annunciavano altre condizioni negative sono state smentite. A settembre si è quindi avuta una sorta di nuova piccola estate, con temperature fino a 33°C, somme termiche elevate ma escursioni altrettanto elevate (sbalzi anche di 15°C tra giorno e notte), che hanno permesso alle uve una maturazione ideale. Quella fenolica si è avuta dopo la seconda decade di settembre. Le uve presentano uno stato sanitario perfetto, con buone quantità abbinate a buona qualità.



L'appassimento controllato delle uve raccolte, che si protrae per un centinaio di giorni, porta in dote la grande intensità aromatica di frutto scuro e sottobosco, assieme a note speziate e di tabacco. L'impatto in bocca è potente e vigoroso e il vino si affusola gradualmente sulla spinta acida e sapida, allungandosi con delicatezza e chiudendo asciutto e netto.



frutto scuro



spezie



sottobosco



tabacco



Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale.



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



375 ml • 750 ml • 1,5 L • 3 L • 5 L



Wine Spectator

27 volte 90+



14 volte 90+



15 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

19 volte 90+



26 volte Tre Bicchieri