



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
2015 **100** pt
2012 **98** pt
WINE OF THE YEAR

WINEENTHUSIAST
2011 **95** pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2011 **96** pt

JAMES SUCKLING.COM
2011 **94** pt
2012 **94** pt
2013 **95** pt
2015 **95** pt