



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019



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



La vendemmia 2019 è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. Solo in alcune notti di gennaio si è scesi sotto gli 0°C, mentre si sono registrate giornate con picchi di 10 °C sia a inizio dicembre che a inizio gennaio. I terreni sono così rimasti "lavorabili" e sono quindi stati arieggati con una ripuntatura superficiale. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. Questo ha condizionato il ciclo di tutte le piante. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. I vini che ne derivano sono di eccezionale finezza ed eleganza.



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+



15 volte 90+

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

15 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

19 volte 90+



26 volte Tre Bicchieri