



FIERAMONTE AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG 2016



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



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



Regione Veneto

Altitudine media 415 m. s.l.m.

Esposizione Sud-Est

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

Sistema di allevamento Doppio Guyot

Età media delle viti 18 anni

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 16,77% Vol

Acidità totale 6,30 g/l

Residuo zuccherino 3,6 g/l

Estratto secco 41,3 g/l

pH 3,50



Il 2016 è stato caratterizzato da un andamento climatico complessivamente favorevole, nonostante una primavera segnata da precipitazioni sopra la media stagionale. Le abbondanti piogge del mese di maggio hanno imposto un pronto e rigoroso lavoro di difesa della vite, che ha consentito di preservarne lo stato sanitario. Dalla seconda metà di giugno si è poi imposto il bel tempo per tutti i mesi estivi, con temperature che non hanno superato i 35°C. Le importanti escursioni termiche registrate soprattutto al momento dell'invaiaitura, unite alla consistente riserva idrica creatasi nei mesi primaverili, hanno determinato un incremento del grado zuccherino, favorito il mantenimento del patrimonio acido e agevolato lo sviluppo del profilo aromatico di ciascuna varietà. Infine una vendemmia "lenta", svoltasi in condizioni atmosferiche ideali, ha permesso alle uve di completare la fase della maturazione in modo progressivo. Il millesimo 2016 si annuncia come una tra le migliori annate di sempre, capace di distinguersi per grande equilibrio ed eleganza.



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

2016 100 pt
2015 100 pt
2012 98 pt
WINE OF THE YEAR
2011 98 pt

drinks
business

2016 99pt
2015 98pt

WINEENTHUSIAST

2016 96pt

Robert Parker
WINE ADVOCATE
2011 96pt