



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2020



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



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



**Altitudine** 450-520 m s.l.m

**Esposizione** Sud-Est

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

**Sistema di allevamento** Doppio Guyot

**Età media delle viti** 38 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 fruttajo 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** 16,27% Vol

**Acidità totale** 6,20 g/l

**Residuo zuccherino** 3,4 g/l

**Estratto secco** 36,7 g/l

**pH** 3,40



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



Rosso rubino intenso, vitale e che esprime energia. Avvicinato al naso si concede poco per volta, prima le note minerali e sulfuree, poi un pizzico di rovere che lascia velocemente spazio ad un frutto esuberante e maturo, una ciliegia carnosa, dolce e impreziosita da sfumature balsamiche e speziate. In bocca la potenza non è mai fine a sé stessa ma dona pienezza e vigore al sorso che si allunga con decisione fino ad un lungo e appassionante finale.



note minerali



rovere



ciliegia



balsamico



spezie



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

28 volte 90+



16 volte 90+



16 volte 90+

JAMES SUCKLING.COM

21 volte 90+



27 volte Tre Bicchieri