

Allegrini

FIERAMONTE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG 2016



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte dall'omonimo vigneto posto a 415 mt s.l.m.

Esposizione Sud Est

Suolo argilloso, ricco di ciotoli e struttura, con un buon contenuto di magnesio e ferro

Sistema di allevamento Guyot

Età media dei vigneti 18 anni



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



Vendemmia: Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda settimana di settembre.

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



Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata nel mese di gennaio.

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.



Affinamento: Maturazione in barriques nuove per minimo 48 mesi, massa per 6 mesi e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.



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



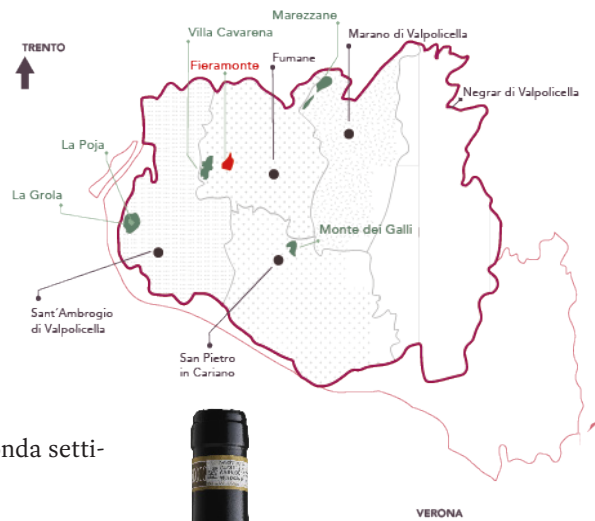
L'**Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Fieramonte** è un inno alla tradizione dell'“Appassimento”, dove i migliori vini sono dei capolavori di equilibrio tra corpo e freschezza. In questo vino tutte le componenti sono perfettamente integrate, danzando tra il naso e la bocca, scintillando con note di frutta matura e secca, fiori secchi e poi caffè, tabacco, cioccolato fondente, culminando in un finale teso e infinito che persiste sul palato e nella memoria.



La **vendemmia 2016** è stata caratterizzata da una primavera piovosa che ha richiesto cure nei vigneti e da un'estate con temperature miti e un'escursione termica durante l'inviatura, che ha aiutato a mantenere l'acidità e a sviluppare un profilo aromatico molto interessante. La vendemmia è stata lunga, con condizioni climatiche ideali che hanno permesso di raccogliere le uve al momento della loro perfetta maturazione. Il 2016 è stato una delle annate migliori di sempre nella zona, con molto equilibrio ed eleganza.



L'**Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Fieramonte**, per la sua intensità aromatica e potenza, richiede abbinamenti in grado di sposarne la ricchezza e la profondità, come dei brasati, l'agnello al forno o della selvaggina come il cinghiale. Formaggi molto stagionati beneficiano dell'intensità e della complessità, creando un abbinamento armonioso. Fatevi sorprendere anche con del cioccolato fondente al 90%, che bilancia le sfumature di amarena e cacao del vino.



 750 ml • 1,5 L • 3 L • 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