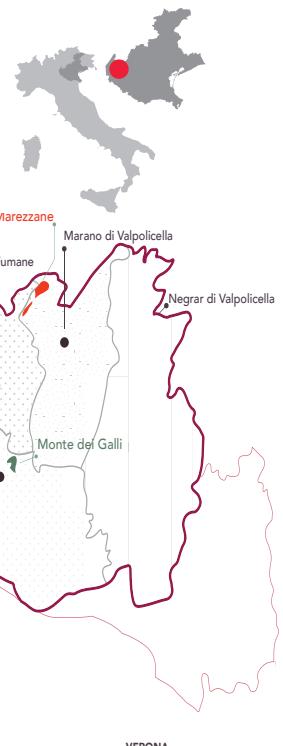


Allegrini

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2020



Regione Valpolicella, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte dai vigneti di Villa Cavarena e Marezzane a 450 - 520 m s.l.m.

Esposizione Sud-Est

Suolo Misto, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti circa 15 anni



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



Vendemmia La vendemmia manuale, selezionando i grappoli in vigneto, avviene nell'ultima parte di settembre

Appassimento: in "fruttaio". Le uve perdono dal 40 al 45% del loro peso



Vinificazione Le uve vengono attentamente pigiate a dicembre. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a una temperatura che varia dagli 8 ai 22°C. La fermentazione dura circa 25 giorni, con frequenti rimontaggi.



Affinamento Vengono utilizzate barrique di primo e secondo passaggio per un minimo di 18 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa per ulteriori 7 mesi prima dell'imbottigliamento. Rimane poi in bottiglia per 14 mesi prima di essere messo in commercio.



Grado alcolico 15,95% Vol

Acidità totale 6,20 g/l

Residuo zuccherino 3,4 g/l

Estratto secco 36,7 g/l

PH 3,40



L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG è un vino rosso rubino intenso, dove il corpo pieno è perfettamente bilanciato con la freschezza del sorso. È un vino molto intenso e complesso, ricco di note di frutti neri come ciliegie e prugne, e sfumature di violetta, pepe nero, erbe mediterranee come il timo. Al naso si percepiscono ulteriori note di sottobosco, grafite e aromi come frutta secca, fichi e vaniglia. Al sorso è intenso, con tannini maturi e decisi ben integrati nel vino e un finale molto lungo. Il vino potrebbe invecchiare per altri 20 anni, sviluppando ulteriori note terziarie.



L'annata 2020 è considerata molto buona. Il bel tempo di settembre, unito alla nostra decisione di non accelerare la vendemmia, ci ha permesso di ottenere uve di eccellente qualità. La vendemmia è stata prolungata, permettendoci di scegliere il momento migliore per raccogliere in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Il lavoro che abbiamo svolto nelle ultime settimane in vigna, così come nei mesi precedenti per contenere il vigore delle piante e selezionare i grappoli, ha fatto il resto.



L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG è un vino di grande complessità ed eleganza. Si abbina a piatti dai sapori autunnali, quali il Risotto all'Amarone o pappardelle ai funghi, ma anche a piatti a lenta cottura come brasati e stracotti. Ottimo con i formaggi stagionati che ne esaltano l'aromaticità, può sorprendere con dolci speziati come il panforte.



375 ml • 750 ml • 1,5 L • 3 L • 5 L



Wine Spectator

28 volte 90+

WINEENTHUSIAST

16 volte 90+

Robert Parker
WINE ADVOCATE
16 volte 90+

JAMESUCKLING.COM

21 volte 90+



28 volte Tre Bicchieri