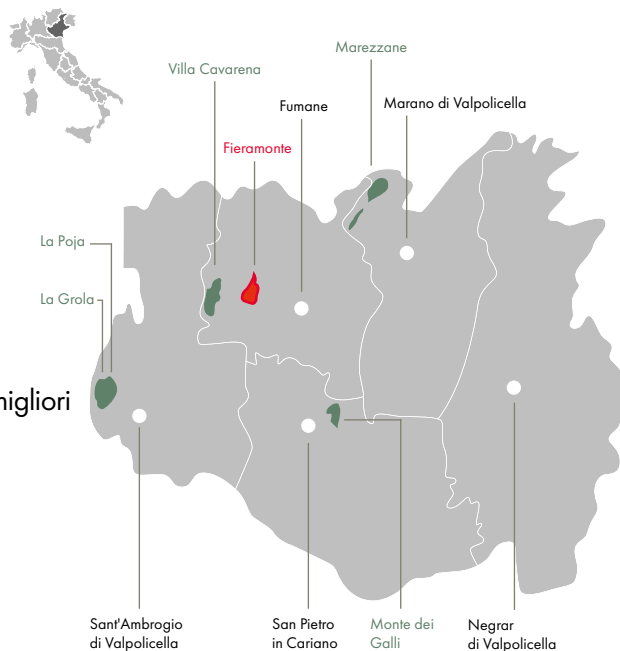


Allegriani

Fieramonte Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DOCG 2016



Fieramonte, grazie alla sua esposizione e altitudine, produce le migliori selezioni della famiglia Allegriani

Esposizione Sud-Est

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

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 18 anni



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



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.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.



Affinamento

Maturazione in barrique nuove per minimo 48 mesi, massa per 6 mesi e affinamento in bottiglia per minimo di 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



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.

ml

750 ml

1,5 L

3 L

5 L



Wine Spectator

95

WINEENTHUSIAST

96

Robert Parker
WINE ADVOCATE

96

Decanter

100

vinous

97

falstaff

97

drinks
business

99

DOCTOR
WINE

97