

# Allegrini

## Fieramonte Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DOCG 2016



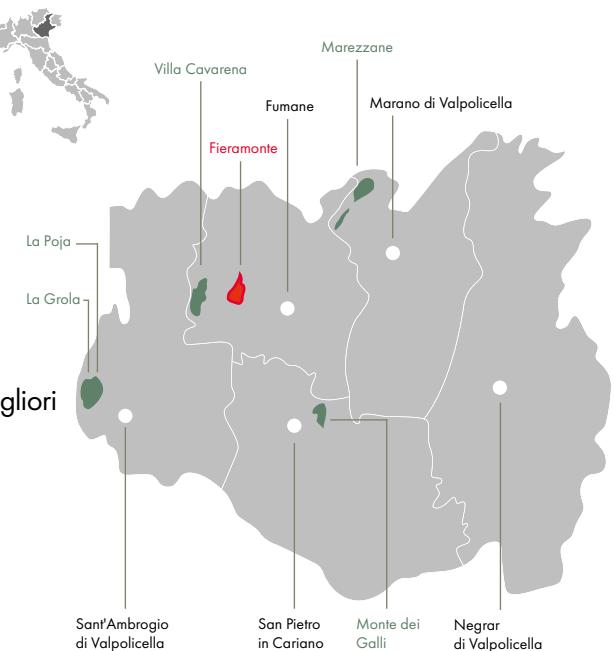
Fieramonte, grazie alla sua esposizione e altitudine, produce le migliori selezioni della famiglia Allegrini

**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.

ml

750 ml

1,5 L

3 L

5 L



**Appassimento** In fruttaio con calo ponderale delle uve del 40-45%.

**Vinificazione**

Pigatura 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.



Wine Spectator

95

WINE ENTHUSIAST

96

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

96

Decanter

100

vinous

97

falstaff

97

drinks business

99

DOCTOR WINE

97