

Allegri

Fieramonte Amarone della Valpolicella Classico Riserva

DOCG 2018



Regione Valpolicella Classica, Veneto, Italia

Ubicazione Le uve vengono raccolte dall'omonimo vigneto posto a 415 m 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 delle viti 18 anni



Ottenuto da un sapiente assemblaggio con la Corvina e il Corvinone in netta prevalenza, completate da Rondinella ed Oseleta.



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

La maturazione avviene in barriques nuove per minimo 48 mesi. Il vino viene poi trasferito in botti di Slavonia per 6 mesi, ai quali segue un affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi.

Grado alcolico 16,5% Vol



Acidità totale 7,30 g/l

Residuo zuccherino 3,9 g/l

Estratto secco 40,8 g/l

PH 3,50



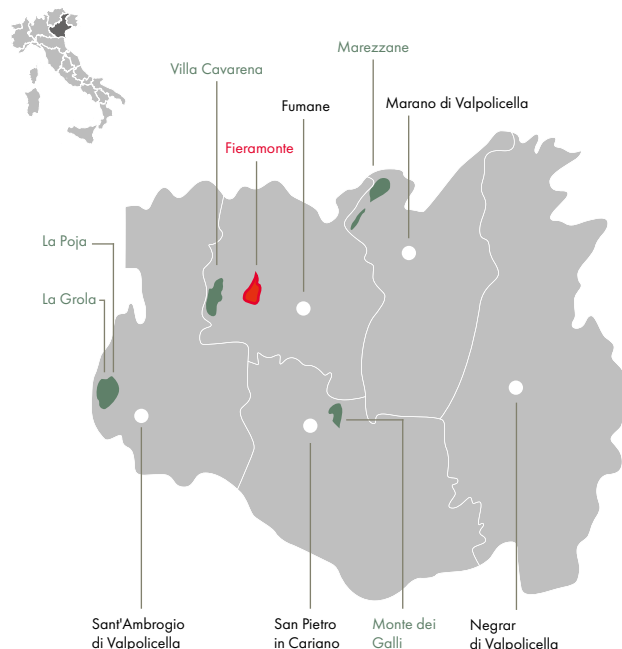
Fieramonte è un inno alla tradizione dell'“appassimento”, dove i migliori vini sono dei capolavori di equilibrio tra corpo e freschezza. In questo vino tutte le componenti sono perfettamente integrate, danzando tra il naso e la bocca, scintillando con note di viola, ciliegia e frutta secca, poi caffè, liquirizia, cioccolato fondente, culminando in un finale intenso e vibrante che persiste al palato e nella memoria.



La vendemmia 2018 è stata lunga, con una maturazione lenta e si può considerare di alta qualità. La primavera è stata piovosa e all'inizio di luglio è stata effettuata una potatura verde per bilanciare il vigneto. Sebbene ci siano state forti piogge poco prima della vendemmia, il tempo è migliorato a settembre, con una grande escursione termica (15°C tra il giorno e la notte) che ha favorito la maturazione, sviluppando molti precursori aromatici e dando uve di alta qualità.



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



BEST
AWARDS 2018



Decanter

97

falstaff

97

JAMES SUCKLING.COM

96

drinks
business

97