

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Tipo | Rosso secco

In una definizione: il Re

Il nome incompleto "Am" rimanda all'opera non compiuta. La forma della "A" ricorda un tino, simbolo del mondo enologico, ma anche un fermaglio per capelli, emblema di un vino femminile.



Amarone Classico della Valpolicella
Denominazione Origine Controllata e
Garantita

Paese/Regione:
Negrar, Sant' Ambrogio di Valpolicella
(Verona)

Tipologia di terreno:
calcareo, argilloso

Uve:
Corvina 40%,
Corvinone 30%, Rondinella 15%,
Oseleta 10%,
Croatina 5%

Dati analitici:
alcol 15,5%,
zuccheri residui 7,8g/l
acidità totale 6,33 g/l,
estratto secco 31g/l
pH 3,50

Operazioni di vigneto:
le uve destinate all'Amarone
provengono dai vigneti più vecchi.
Concimazioni organiche e potature
manuali; selezione dei germogli,
defogliazione, diradamento dei
grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3°
decade di settembre in plateaux.

Appassimento naturale (senza l'uso di
deumidificatori per minimo 3 mesi).

Vinificazione e invecchiamento: pigiate nel
mese di gennaio, le uve sostano in serbatoi
d'acciaio/cemento per il tempo necessario ad
avviare la fermentazione senza l'ausilio di
lieviti selezionati o altre biotecnologie. Pochi
rimontaggi e follature, con tempi di contatto
con la vinaccia per oltre due mesi. Dopo la
svinatura matura in botti di rovere di Slavonia
per minimo 5 anni. Da questo momento si
effettuano solo regolari rabbocchi; il tempo
piano piano ne modella le caratteristiche. A
seguire affinamento in bottiglia per minimo 1
anno. L'Amarone viene prodotto solo nelle
annate importanti.

Abbinamento ideale:
si esprime al meglio con carni arrosto, bolliti
e formaggi stagionati come il Parmigiano
Reggiano o il Grana Padano. Bevuto da solo a
fine pasto è superbo.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino intenso, importante
nelle glicerine e con riflessi granata
all'invecchiamento.

Analisi olfattiva:
note di ciliegia matura, marasca e
prugne leggermente appassite, spezie

Analisi gustativa:
entra con avvolgente sapidità
confermando le note olfattive e
allargando alla confettura, con
l'invecchiamento prolunga spaziando
con note delicate di pepe, liquirizia e
cacao.

Formati disponibili: 750ml/1,5/3,0/5,0
|

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie. Cassetta di legno
per 1/ 3/6 bottiglie da 750ml e
magnum

