

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA RISERVA "LA MATTONARA"

Tipo | Rosso secco

In una definizione: l'arte di fare vino

La dicitura "massima espressione d'identità" rimarca l'idea di fedeltà alla tradizione. L'etichetta raffigura una foglia di vite le cui linee linfali sono state sostituite dalle linee di un'impronta digitale a sottolineare quanto l'impronta dell'uomo e l'interazione natura/cultura siano determinanti per la realizzazione di questo vino. Il nome "Mattonara" è un omaggio alla cava in pietra arenaria in cui risiede la cantina, adibita un tempo all'estrazione dei mattoni utilizzati per la costruzione di chiese e ville.



Amarone Classico della Valpolicella
DOP Riserva "LaMattonara"
Denominazione di Origine Protetta

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

Tipologia di terreno: prevalentemente
calcareo, argilloso

Uve:
Corvina40%,
Corvinone30%, Rondinella15%,
Oseleta10%,
Croatina5%

Dati analitici:
alcol 16%,
zuccheri residui 10/12g/l acidità totale
6,5g/l,
estratto secco 36g/l,
pH3,50

Operazioni di vigneto: questa riserva
viene prodotta solo nelle annate molto
importanti. Si distingue dall'Amarone
classico per il risultato di una selezione
ancor più accurata delle uve, che
provengono dai vigneti più vecchi
(da 20 a 50 anni). Concimazioni
organiche e potature manuali; selezione
dei germogli, defogliazione,
diradamento dei grappoli

Vinificazione e invecchiamento:
appassimento naturale (senza l'uso di
deumidificatori) per circa 3 mesi; segue la
pigiatura in gennaio. Vinificato
rigorosamente secondo il metodo
tradizionale in vasche di cemento per
almeno 2 mesi a contatto con le bucce, la
fermentazione avviene con lievito indigeno e
a temperature naturali. Dopo la svinatura
riposa per circa 9 anni in botti grandi e
tonneaux di rovere di Slavonia e viene
imbottigliato al suo decimo anno di età. Il
lungo invecchiamento favorisce un'ulteriore
riduzione degli zuccheri residui. Segue
l'affinamento in bottiglia per minimo 1 anno

Abbinamento ideale: eccellente con
formaggi stagionati come il Parmigiano
Reggiano e il Grana padano, accompagna
bene carni grigliate, arrostiti, bolliti. Ottimo
vino da meditazione e in abbinamento a
cioccolato, sigaro, pipa.

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchiere consigliato: ballon

Analisi visiva:
di colore rosso rubino intenso con riflessi
granata e glicerine molto importanti

Analisi olfattiva: note di ciliegia matura,
marasca e prugne leggermente appassite,
balsamico e speziato.

Analisi gustativa: entra con avvolgente
complessità. Ricco, persistente e ben
equilibrato. Esprime note di marmellata di
ciliegia, prugna e castagno, con
l'invecchiamento prolunga spaziando con
note delicate di pepe, liquirizia e cacao

Formati disponibili: 750ml/1,5/3/5l

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

