

# 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

