

Amarone Classico della Valpolicella DOP

Tipo | Rosso secco



Amarone Classico della Valpolicella DOP | Denominazione Origine Protetta

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

Alcol: 15.5%

Paese/Regione: Negrar (Verona)

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

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 superb

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliato: ballon

Operazioni di vigneto: le uve destinate all'Amarone provengono dai vigneti più vecchi (da 20 a 50 anni). Concimazioni organiche e potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Raccolta tra la 2° e la 3° decade di settembre

Vinificazione e invecchiamento: appassimento naturale (senza l'uso di deumidificatori) per minimo 3 mesi. Pigiare 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

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

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: 750 ml / 1,5/3,0/5,0 l

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

Produzione 2007: 7.000 bottiglie

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.