

“LA MATTONARA”
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO RISERVA
D.O.C.G.



ROSSO SECCO

“LA MATTONARA” AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA D.O.C.G.



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.

Paese/Regione:

Negrar, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

Tipologia di terreno:

Prevalentemente calcareo, argilloso

Uve:

Corvina 35%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Croatina 5%, Molinara 5%

Dati analitici:

Alcol 16%,
Zuccheri residui 7/8g/l
Acidità totale 6,5g/l,
Estratto secco 35g/l,
pH 3,40

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 10 anni in botti grandi (10/25hl) 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, arrosti, 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:

0,75 Lt / 1,5 Lt / 3 Lt / 5 Lt

Packaging:

Cassetta di legno per 1/2/3/6 bottiglie da 0,75 Lt e magnum

