



Amarone 2012



Denominazione: Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Il territorio

Collocazione geografica: Zona collinare della Valpolicella

Altitudine: 180/250 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Est

Tipologia di terreno: Molto vario per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Pergola

Età media delle viti: 28 anni

Densità di impianto: Circa 3.000 viti/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di settembre

Appassimento: Surmaturazione naturale in fruttai per 3/4 mesi con calo ponderale del 40% del peso originario

Pigiatura: Soffice, dell'uva diraspata durante la prima quindicina di gennaio

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 8/22°C

Durata della fermentazione: 22/24 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

Affinamento: Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, maturazione in legno per 15 mesi (metà botti di rovere di Slavonia, metà in barriques di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia

Dati analitici

Grado alcolico: 14,84% Vol

Acidità totale: 5,75 g/l

Zuccheri residui: 6,00 g/l

Estratto secco: 39,80 g/l

SO2 libera: 21,00 mg/l

SO2 totale: 120,00 mg/l

pH 3,37

Caratteristiche dell'annata

L'estate è stata senz'altro anomala, date le elevate temperature e la prolungata assenza di precipitazioni. Il providenziale acquazzone del 17 luglio, con 25 mm di pioggia, ha tuttavia ripristinato le riserve idriche e riportato la vegetazione in equilibrio. Inoltre le abbondanti e necessarie precipitazioni di inizio settembre, circa 80 mm di pioggia, hanno modificato sostanzialmente le condizioni del macroclima, determinando sensibili escursioni termiche, indispensabili per una buona espressione del patrimonio aromatico e per il mantenimento del tenore acido, oltre che per la maturazione fenolica dei grappoli. Nonostante si sia verificato un calo produttivo del 10-15% il grande caldo non ha provocato scottature dei grappoli. Le uve destinate all'appassimento sono state poste nei fruttai in un perfetto stato sanitario e la vendemmia, interrotta da due sole giornate di pioggia il 28 e 29 di Settembre.

Note degustative

Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato. Il corpo, imponente e solido, riesce a mantenere un profilo elegante e setoso grazie alla perfetta e bilanciata acidità, tannini dolci e perfettamente fusi.

Gastronomia

Grandi brasati, selvaggina in genere, lepre in particolare, anatra all'arancia, formaggi di lunga stagionatura, da osare con gli astici in guazza di pomodoro ed anche solo per meditazione. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C.



750 ml