

AMARONE



DENOMINAZIONE: AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

UVAGGIO: CORVINA VERONESE, RONDINELLA E MOLINARA

VENDEMMIA: 2008

AREA DI PRODUZIONE: VIGNETI PEDOCOLLINARI DELLA ZONA STORICA DELLA VALPOLICELLA

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 25 ETTARI

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: DAI 180 AI 500 M. S.L.M. BENE ESPOSTI CON ANDAMENTO NORD-SUD. CLIMA MITE CARATTERIZZATO DA PARTICOLARITÀ MICROCLIMATICHE.

TIPOLOGIA DEI TERRENI: TERRENI ROSSI E BRUNI, ABBASTANZA LEGGERI E RICCHI DI SCHELETRO NELLE ZONE PIÙ ELEVATE, PARZIALMENTE ARGILLOSI NELLE ZONE PIÙ BASSE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALLIERA

DENSITÀ IMPIANTO: 5.000 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 80/90 Q/HA

PERIODO DI RACCOLTA: OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: TERMOMACERAZIONE PREFERMENTATIVA, MOVIMENTO DI ZAVORRA CON CONTROLLO TERMICO.

AFFINAMENTO: IN BOTTI DI ROVERE PER OLTRE 36 MESI, SUCCESSIVAMENTE IN BOTTIGLIA.

CENNI STORICI: IL NOME VALPOLICELLA SEMBRA INDICARE LA GRANDE ANSA FORMATA DALLA CURVA DELL'ADIGE NEL SUO SCORRERE NELLA CHIUSA A PARONA. LA VITE È PRESENTE IN VALPOLICELLA DA OLTRE 40 MILIONI DI ANNI MA LE PRIME TESTIMONIANZE SCRITTE RIGUARDANTI LA PRODUZIONE DEI PROGENITORI DELL'AMARONE RISALGONO ALL'EPOCA ROMANA. L'ESPANSIONE DELLA COLTURA PROSEGUE IN EPOCA MEDIOEVALE PER GIUNGERE AI GIORNI NOSTRI SUPERANDO BRILLANTEMENTE IL PERIODO DI CRISI DOVUTA ALL'INFEZIONE DELLA FILLOSSERA DEL XIX SECOLO. IL XX SECOLO CODIFICA DEFINITIVAMENTE I CRITERI DI QUALITÀ INNALZANDO IL PRODOTTO AI RANGHI PIÙ ELEVATI DEL PANORAMA ENOLOGICO ITALIANO.

CARATT. ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO GRANATO INTENSO. OLFAITTO FRANCO, RICCO DI SENSAZIONI FRUTTATE E DI SPEZIE DOLCI E PEPE. IN BOCCA È MORBIDO PER COMPLESSITÀ STRUTTURALE, MOLTO PERSISTENTE ED EQUILIBRATO, SAPIDO.

