



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Rosso Secco

Vitigni: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

Alcune considerazioni: questo vino è uno dei prodotti dove maggiormente si intravede la mano dell'uomo. È un figlio d'arte. La scelta del vigneto, del grappolo, l'epoca di raccolta e poi l'appassimento con le possibilità di scegliere tra il naturale e il tecnologico, i tempi di riposo in plateau... e poi ancora la pigiatura, con raspo o senza, il taglio delle uve, la fermentazione spontanea o guidata... e poi ancora la barrique o la botte grande, tre anni di affinamento oppure sei oppure nove... Sono tutti questi elementi che danno un'identità o un quadro talvolta molto differente, artistico o banale. È qui, quindi, l'abilità e la serietà, oppure il semplice valore dell'uomo che ne determina il risultato finale.

Classification: Denominazione di Origine Controllata

Type: Dry Red Wine

Grapes: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, Croatina 5%

Background information: Amaroni is one of the wines most shaped by the hand of man. It is truly a work of art. The choice of the most appropriate vineyard, of the best clusters, the moment of harvest, the drying process and choice between natural or technology-assisted, the time on the drying mats, ...and then the pressing, with or without the grape stalk, the grape blend, fermentation with natural or cultured yeasts, ...and then small or large barrels, three years' ageing or six or maybe nine... All factors that shape the character or create a picture that can be intriguing, or artistic, or banal. Thus, it is talent, dedication, or simply the sum of a man's abilities that bring forth

Descrizione del vino: di colore rosso rubino intenso, con ampi archi dati da alcoli superiori. Al naso ricorda d'impatto il fratello maggiore "il Recioto" con note di uva appassita. Balsamico, offre sentori di ciliegia, prugna e piccoli frutti di sottobosco per chiudere con spezie come il pepe, la menta e la mandorla amara. In bocca è avvolgente, complesso, con note differenti, dalla frutta alle erbe, ai fiori rossi: persistente, austero, singolare.

Dati tecnici: scelta dei vigneti più vecchi dell'azienda e altri collaboratori. Le uve che determinano l'Amarone vengono prese con l'unico criterio dettato dalla tradizione dove l'uva deve avere tutte le caratteristiche per poter sostenere un appassimento naturale, cioè senza l'uso di deumidificatori. Pigiare poi nel mese di Gennaio, sostano in serbatoi d'acciaio tutto il tempo utile per un avviamento di fermentazione senza ausilio di lieviti selezionati o altre biotecnologie, escluso il metabisolfito di potassio quale inibitore di microrganismi patogeni. Pochi rimontaggi e follature ma con tempi di contatto con la vinaccia per oltre due mesi. Svinato entra pochi giorni dopo in barili e botti di rovere di Slavonia oltre che qualche barrique francese. Da questo punto in poi solo regolari rabbocchi. Il tempo poi piano piano ne modella le caratteristiche.

Alcool: 15,5% vol. - Acidità Totale: 6,33 - Estratto secco: 31,0 gr/Hl - Ph 3,34

Abbinamento: formaggi stagionati, carni da cortile, selvaggina, oppure da solo a fine pasto. Può essere consumato anche dopo parecchi giorni dall'apertura.

the final result.

Wine profile: *A deep ruby, with generous legs generated by its higher alcohols. On the nose, nuances of semi-dried grapes exhibit the impact of its elder brother, Recioto. Pungent balsam melds with dark cherry, dried plum, and wild red berry fruit, yielding at the close to spice essences, such as black pepper, mint, and bitter almond. On the palate, it is dense, mouthfilling, and multi-layered, ranging from fruit to grass to rose petals. Long lingering, lean and crisp, utterly distinctive.*

Technical data: *Selected from the oldest estate vineyards and those of other growers. The grapes that go to make Amarone are selected strictly in accord with the traditional requirement that the clusters possess all the qualities necessary for a natural drying, without dehumidifiers. They are pressed in January, and the must and skins remain in stainless steel tanks until fermentation begins, with no use of cultured yeasts or technical adjuvants, except metabisulphite to inhibit microbiological pathogens. Very few pumpovers and punchdowns, but wine contact with the skins for over two months. Drawn off into barrels and large Slavonian oak casks, as well as a few French barriques. From then on, the only operation that is carried out is topping up. Time then ever so slowly shapes the character of the wine.*

Alcohol: 15,5% vol. - Total Acidity: 6,33 - Dry extract: 31,0 gr/Hl - Ph 3,34

Serving suggestions: *Aged cheeses, rabbit, poultry, and game, or simply sipped on its own at meal's end. Can be enjoyed even after being open for several days.*