



AMARONE DOP CLASSICO 2001 RISERVA "LA MATTONARA"

Classificazione: DOP

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: corvina 40%, corvinone 30%, rondinella 15%, oseleta 10%, croatina 5%

Dati tecnici: Alcool, 16%, estratto secco 35,8 gr./lt., acidità Totale 6,7 gr./lt, zuccheri 8,7 gr./lt., pH 3,6

Considerazioni: nasce da una selezione ancora più ristretta riservata all'amarone normale, limitando ulteriormente le annate percentualmente. si rende possibile quando veramente la materia prima è di elevatissima qualità, proveniente solo da vitigni vecchi con bassissima produzione. Segue poi una vinificazione fedelissima alla tradizione in vasche di cemento per almeno 2 mesi a contatto con l'uva, lievito indigeno e temperature naturali. Alla svinatura porta ancora diverso zucchero residuo e solo un affinamento molto lungo permette ulteriore trasformazione portandolo secco a circa 7/8 gr. lt. Quando è maturo dopo 9 anni di affinamento in legno di varia misura è imbottigliato al suo decimo anno di età.

Classification:

Wine type:

Grape varieties:

Descrizione del vino: di colore rosso rubino con lievi riflessi granati, all'unghia si presenta di grande intensità di colore e densità di glicerina da alcoli superiori. Al naso ricorda immediatamente frutti rossi molto maturi con note di spezie e balsamo. In bocca entra con grande potenza e impatto, avvolgente, superbo, ma nello stesso tempo morbido e delicato. Note di recioto da frutta rossa come ciliegia, prugna e a livello ottimale di maturazione con esoticità che ricorda il sole e il clima asciutto. Lascia la bocca con prepotente invadenza e persistente complessità.

Abbinamento: formaggi maturi, carni importanti, dolci secchi, cioccolato amaro oppure da meditazione sigaro e pipa.

Con questa etichetta ho osato esprimere un concetto di Amarone che io amo e reputo porti con sé molto del passato dell'Amarone, tutto ciò attraverso l'esperienza, gli eventi, il gusto del consumatore in continua evoluzione e le pratiche enologiche che si sono succedute negli ultimi 50 anni. Io reputo questo vino un capolavoro, non voglio essere presuntuoso e tantomeno prevenuto, però per me è veramente un risultato dove ogni filo è intrecciato con quella parsimonia che solo il tempo, molto tempo, ti permette di adempiere. Al naso esprime note di spezie come cannella, tabacco, whisky, confettura di ciliegie e un leggero sottobosco di erbe e muschio. Il colore è giusto, né troppo e nemmeno troppo poco, ma con una brillantezza che esprime una lunga vita davanti e un ottimo passato. In bocca entra avvolgente, ampio, complesso e lascia dietro di sé un bouquet di fiori, frutta e spezie con una dolcezza impeccabile che dona quella sensazione di concerto. E' sicuramente una rarità che a me per primo impressiona e allo stesso tempo preoccupa nella possibilità di ripeterlo con le prossime annate.