

# Amarone della Valpolicella Classico

## Vitigni

Il vino rosso Amarone della Valpolicella Classico DOCG DolceVera è composto dal 50% di uva Corvina, 25% di Corvinone, 15% di Rondinella e al 10% da altre varietà di uve. Tutte le varietà sono vitigni autoctoni coltivati tutti nella località di Villa di Negrar, ad un'altitudine compresa tra i 260 e i 280 m s.l.m.

La zona collinare su cui sorgono i vitigni DolceVera assicura un'esposizione al sole ottimale per la maturazione delle uve e una produzione equilibrata e più ricca di alcole.

## Vinificazione

L'Amarone della Valpolicella DolceVera, è ottenuto dalle migliori uve raccolte verso la fine di settembre e inizio ottobre. Dopo essere state selezionate con una cernita estremamente accurata, vengono messe in cassette da 6 kg l'una e successivamente ad appassire in fruttai per 3 mesi circa. Dopo un calo del peso del 40%, si procede con la pigiatura e diraspatura, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 24 °C e la macerazione sulle bucce dura all'incirca 30 giorni. Quello che si ottiene è un vino sontuoso ed importante con gradazioni alcoliche notevoli ed una struttura altrettanto imponente.

## Affinamento

Il nostro Amarone affina in botticelle da 7,5 ht e successivamente fa un passaggio in botte grande, il tutto per un periodo di 36 mesi. Per l'affinamento usiamo sia il rovere francese che rilascia note morbide e setose al vino, sia quello di Slavonia, il quale cede un corpo aromatico di spezie molto interessante. Il tutto avviene nella piccola bottaia costruita vicina al principale vigneto di Villa.

## Note organolettiche

Si presenta con un rosso rubino intenso e carico, i riflessi violacei con il tempo lasceranno spazio al granato segno del tempo. Al naso esprime un bouquet ampio e complesso. Intensi sono i sentori secondari di Ciliegia e Amarena, che dalla confettura evolvono verso la frutta sotto spirito. Spiccano anche i sentori terziari di speziatura, vaniglia caffè e pepe nero su tutti. Sul finale una nota mentolata in perfetta armonia. Al gusto, il vino è caldo morbido intenso e persistente. Il tannino seppur presente, è nascosto dalla morbidezza ben controbilanciata dall'acidità. Nonostante la struttura, il vino è ben equilibrato e fine.



### Dati Analitici per annata 2015

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Alcol svolto:</b>               | 16,0%    |
| <b>Capacità:</b>                   | 75 cl    |
| <b>Zuccheri riduttori residui:</b> | 8,00 g/l |
| <b>PH:</b>                         | 3,48     |
| <b>Acidità totale:</b>             | 5,55 g/l |
| <b>Acidità volatile:</b>           | 0,58 g/l |
| <b>Estratto secco netto:</b>       | 33 g/l   |