

Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Vitigni

Il vino rosso Amarone della Valpolicella Classico Riserva DolceVera è composto dal 50% di uva Corvina, 25% di Corvinone e dal 15% di Rondinella, e al 10% da altre varietà di uve. Tutte le varietà sono vitigni autoctoni coltivati nell'appezzamento "Molino di Villa", ad un'altitudine compresa tra i 280 e i 300 m s.l.m. In particolare vengono selezionate le uve dalle viti più vecchie che arrivano anche a 40-50 anni.

La zona collinare dove è situato questo appezzamento assicura un'esposizione verso Sud-Ovest e permette una ottima maturazione delle uve

Vinificazione

L'Amarone della Valpolicella Classico Riserva DolceVera, è prodotto solamente nelle migliori annate ed è ottenuto dalle migliori uve che provengono dalle viti più vecchie. 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 20 °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 della Valpolicella Classico Riserva DolceVera affina per 60 mesi in botticelle da 7,5 hl sia di rovere francese che di rovere di Slavonia. Entrambi i legni donano note differenti al vino che ne amplifica la complessità. Seguono minimo altri 2 anni di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Note organolettiche

Si presenta con un colore rosso rubino, con riflessi granati. Al naso esprime un bouquet molto intenso, complesso e maestoso. Si percepiscono i sentori tipici di frutta rossa sotto spirito come marasca e ciliegia. Completa con sentori terziari di cioccolato caffè e vaniglia. Al gusto, il vino si presenta morbido e setoso con una lunga persistenza. La forza di questo vino sta nella chiusura elegante e pulita che dona finezza ad un vino di grande evoluzione e capacità di invecchiamento.

