

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti di colline sassose di medio impasto situate nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, a nord di Verona.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (30%), con appassimento delle uve per un periodo variabile dai 90 ai 120 giorni.

Resa

48 q.li/ha, per fare un 1L di vino servono almeno 2,5 kg di uva.

Affinamento

36 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Circa 12 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 15 % Vol.
Acidità totale 6 g/l.
Zucchero residuo: 3,8 g/l.

Descrizione organolettica

Rubino profondo, quasi impenetrabile, dai riflessi granati di ottima tenuta, presenta un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso, dai raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche; si avvertono morbidi ricordi di cioccolato al latte, sensazioni di rabarbaro, balsamiche note di tabacco mentolato: uno spettro olfattivo raffinato, armonico, elegante. La beva è tonica, succosa, retta da una *texture* tannica, vivacissima ma pur avvolgente e matura; il calore alcolico è ben bilanciato da una corroborante freschezza agrumata, che rende il vino importante ma di facile beva al contempo.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

L'Amarone, essendo vino da uve appassite, quindi concentrato, rotondo e potente, è nettare di lunghissima vita. Colto dopo qualche anno di bottiglia, è vino per piatti importanti, quali lepre in salmi, tacchino arrosto tartufato, stracotti e brasati di manzo al vino rosso, risotto all'Amarone. Bevuto nella sua fase più matura, è da abbinarsi a formaggi molto stagionati, anche piccanti. Un azzardo da sperimentare? Provatelo con il cotechino.

Longevità

Evolve per lungo tempo (8-12 anni); se ben conservato, può maturare oltre i 20 anni.

