

BOSAN 1998

Amarone della Valpolicella
Denominazione d'Origine Controllata

Frutto di ricerca e di lavoro agronomico decennale. L'Amarone Bosan nasce nella zona più vocata della Valpolicella da uve Corvina 80% e Rondinella 20%. La qualità di questo vino ha le sue basi nella profonda cura con cui è gestito il vigneto, l'intensità di impianto, una potatura accurata, il diradamento e la scelta solo dei grappoli migliori, forniscono un'uva che, dopo un attento appassimento di quattro mesi, ci dona questo grande vino, completato dall'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e dal lungo riposo in bottiglia. Occorrono così quasi sei anni prima che l'amarone Bosan esca dalle nostre cantine portatore di tutta la nostra esperienza e delle caratteristiche della grande vendemmia del 1998.

Andamento climatico 1998

La stagione invernale ha presentato temperature superiori alla media. Ciò ha favorito un anticipo nel ciclo vegetativo, questo anticipo è stato mitigato dalle piogge e dall'abbassarsi delle temperature medie di Aprile-Maggio. L'estate è stata molto calda e soleggiata con temperature di molto sopra la media, particolarmente nel mese di Luglio, che ha portato ad una maturazione delle uve con un anticipo di una settimana.

Produzione

Le uve destinate alla produzione dell'Amarone vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella. Durante la vendemmia vengono selezionati solo i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati, in cassette basse, con un solo strato di grappoli. Rimangono ad appassire in appositi locali ben aerati, chiamati fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe.

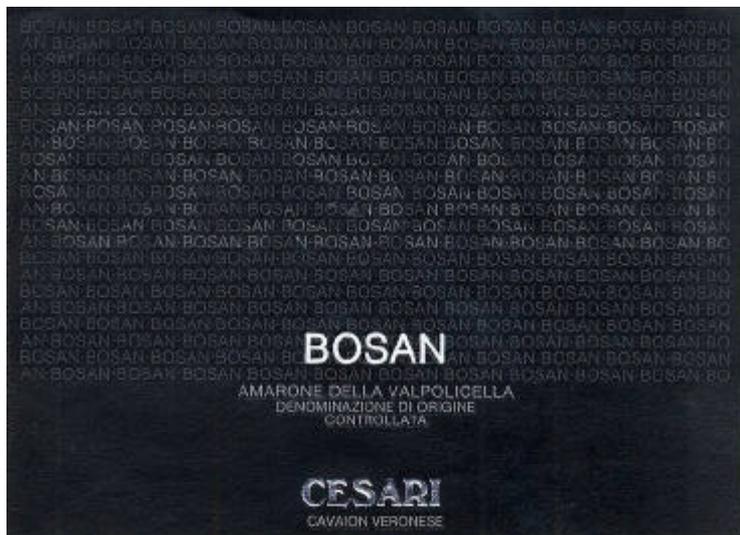
Il processo di appassimento dura fino a fine febbraio, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico (intorno al 16%). La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 30 giorni. Dopo la svinatura il prodotto viene avviato in vasche di acciaio al fine di svolgere la fermentazione malolattica nei mesi successivi. A questo punto inizia la fase di maturazione, che durerà 3 anni con affinamento in botte grande (rovere di Slavonia) e legni piccoli, barriques (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 12-15 mesi di riposo in bottiglia. Dell'annata 1998 usciranno dalla nostra cantina di Cavaion n. 30.500 bottiglie.

Descrizione organolettica

Il caratteristico aroma evoluto di confettura di frutti rossi si integra con sentori di spezie, cacao e cioccolato. Dal gusto pieno e vellutato, mostra tutta la sua potenza in un corpo prorompente caldo ed elegante. Predilige l'abbinamento con cacciagione, carne grigliata e stufata, tuttavia ne consigliamo il consumo anche come vino da conversazione.

Dati analitici

Alcool: 15,8 %
Acidità totale: 6,0 g/l.
Acidità volatile: 0,78 g/l.
Zuccheri Riduttori: 8,3 g/l.
Estratto secco netto: 31,5 g/l.



RICONOSCIMENTI Bosan 1998

MEDAGLIA D'ORO

- International Wine Challenge – Londra - GB
- Japan Wine Challenge – Tokyo - Giappone
- Mundus Vini – Germania
- Verona Wine Top 2004 – A.Vi.Ve
- Sélections Mondial des Vins - Montréal - Canada

MEDAGLIA D'ARGENTO

- International Wine Challenge Russia

TROPHÉE EXCELLENCE

- Les Citadelles du Vin 2004 – Vinexpo Bordeaux

VINALIES D'ARGENT

- Vinalies Internationales – Oenologues de France - Parigi

4 GRAPPOLI

- Duemilavini - A.I.S.

2 BICCHIERI

- Vini d'Italia – Gambero Rosso

MEDAGLIA DI BRONZO

- Decanter World Wine Awards - UK

COMMENDED

- The International Wine & Spirits Competition – Londra

GRAN MENZIONE

- XII° Concorso Enologico Internazionale – Vinitaly