

## BOSAN 2001

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.

### Andamento climatico 2001

Il germogliamento è avvenuto con anticipo grazie ad una buona piovosità primaverile e a temperature leggermente superiori rispetto alla media stagionale. Il successivo stabilizzarsi di temperatura e piovosità hanno permesso una normale fioritura e un'allegagione regolare. Il mese di giugno si è caratterizzato per una buona piovosità che ha permesso il mantenimento di un ottimo equilibrio vegetativo e non ha ostacolato la completa invaiatura di tutte le varietà. La maturazione delle uve è proseguita, quindi, nei giusti tempi, permettendo un'eccellente vendemmia.

### Produzione

Come già per il millesimo precedente le uve sono state raccolte a maturazione fenolica avanzata ottenuta grazie alle preziose escursioni termiche registratesi tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

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 si è protratto sino al 15 febbraio 2002 registrando un calo medio del peso del 40%, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati

ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve hanno perso il 40% del loro peso mentre hanno aumentato 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. La fase fermentativa ha richiesto un arco di tempo di 26 giorni a cui è seguita la svinatura. Tra i mesi di giugno e luglio si è poi completata la fermentazione malolattica ad opera dei batteri indigeni.

L'affinamento in barriques è stato avviato all'inizio del 2003 e si è concluso dopo 18 mesi con l'assemblaggio in botti di rovere di slavia ed un affinamento per ulteriori 18 mesi.

Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 12-15 mesi di riposo in bottiglia. Dell'annata 2001 usciranno dalla nostra cantina di Cavaion circa 34.000 bottiglie.

### Descrizione organolettica

Già all'apertura si avverte un intenso profumo di frutta rosa macerata ed in particolare la ciliegia matura sotto spirito. Il supporto etereo consente l'emersione di sottili e delicate note di sottobosco, spezie e cacao.

Nonostante l'impatto caldo al palato ciò che colpisce è il notevole equilibrio, la vellutata morbidezza ed un corpo consistente di buona acidità con tannini nobili.

Tale profilo si abbina perfettamente con cacciagione, carni grigliate e stufate. E' come amiamo dire un vino da compagnia più che da meditazione, che esprime la gioia dello stare insieme.

### Dati analitici

Alcool: 15,6 %  
Acidità totale: 6,0 g/l.  
Acidità volatile: 0,70 g/l.  
Zuccheri riduttori: 7,00 g/l.  
Estratto secco netto: 30,7 g/l.



#### RICONOSCIMENTI Bosan 2001

##### PREMIO SPECIALE "MIGLIOR VINO ROSSO D'EUROPA" E "GRANDE ORO"

- Concorso Enologico Internazionale - Mundus Vini - Germania

##### PREMIO SPECIALE "MIGLIOR VINO TRENINO-VENETO-EMILIANO"

- Concorso Enologico Internazionale - Vinitaly - Italia

##### GRAN MEDAGLIA D'ORO

- Concorso Enologico Internazionale - Vinitaly - Italia

##### MEDAGLIA D'ORO

- Challenge International du Vin - Bourg - Francia  
- Verona Wine Top - Verona - Italia

##### TROPHÉE PRESTIGE

- Les Citedelles du Vin - Bourg - Francia

##### MEDAGLIA D'ARGENTO

- International Wine & Spirit Competition - Londra  
- Decanter - Londra