

2013

Bosan

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Classico Riserva



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Zona di produzione: zone collinari nella vallata di Marano.

Superficie vitata: 10 ettari.

Sesto di impianto: pergola veronese.

Suolo: depositi alluvionali di torrenti che scendono dalle pendici delle dorsali dei Monti Lessini. Tessitura media con componenti ghiaiose e abbondante scheletro calcareo che assicurano un buon drenaggio.

Uvaggio: 80% Corvina, 20% Rondinella.

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, ci dona questo grande vino, completato dall'affinamento 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 vendemmia.

Andamento climatico 2013

L'inverno abbastanza piovoso ha contribuito a generare una buona riserva idrica nei terreni. La primavera, con temperature al di sotto della media, ha leggermente rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante. Dopo le basse temperature primaverili, un'estate calda e soleggiata ha stimolato il corretto sviluppo degli acini e delle piante, consentendo una maturazione lenta e costante. Settembre, con temperature mediamente basse e con buone escursioni termiche tra notte e giorno, ha creato le condizioni ideali per una maturazione lenta e graduale delle uve, garantendo un'ottima qualità della raccolta.

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 dicembre, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30% 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

CESARI

FINE WINES OF VERONA

2013

Bosan

Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine

Controllata e Garantita

Classico riserva

di svolgere nei mesi successivi la fermentazione malolattica. A questo punto inizia la fase di maturazione, che durerà 3 anni con affinamento in legni piccoli, barriques di rovere francese. Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 15 mesi di riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore molto scuro, granato profondo; particolarmente minerale con aromi di ciliegie speziate che si fondono con note di cacao, liquirizia, cuoio e muschio. Pieno e vellutato al palato, dispiega tutta la sua potenza in un corpo caldo ed elegante. Termina con un finale lungo, persistente e di grande complessità.

Abbinamenti e servizio

Ottimo con carni rosse, brasati, arrostiti e formaggi stagionati, anche se, bevuto da solo, può rappresentare un eccellente vino da meditazione. Dotato di spiccata longevità, migliora la sua struttura con l'affinamento in bottiglia. Temperatura di servizio: 18-20°C. Si raccomanda di aprire almeno due ore prima del servizio.

Durata della conservazione in bottiglia: 25 anni.



Dati analitici

Alcol: **15,50%**

Acidità totale: **5,50 g/l**

Acidità volatile: **0,69 g/l**

Estratto secco netto: **33,20 g/l**

Zuccheri riduttori: **4,00 g/l**

Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.

