

2017

Il Bosco

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Classico



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Zona di produzione: Vigneto "Il Bosco", frazione di Castelrotto di San Pietro in Cariano (VR).

Superficie vitata: 5 ettari.

Sesto di impianto: pergola veronese.

Suolo: il terreno è calcareo, composto da calcare rosso con sedimenti marnosi. Il terreno collinare e la composizione del suolo garantiscono un buon drenaggio.

Uvaggio: 80% Corvina, 20% Rondinella.

Andamento climatico 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno secco con precipitazioni scarse limitate al mese di febbraio. In generale le temperature si attestavano sotto alla media ma grazie al loro aumento nella seconda decade di agosto e le piogge di settembre, le uve hanno potuto poi raggiungere la perfetta maturazione.

Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina, il 20% di Rondinella. Solo i grappoli provenienti dal vigneto "Il Bosco" concorrono alla produzione di questo vino. 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 metà 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 15%).

La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-30 giorni. Durante la fermentazione, dato l'elevato grado alcolico che si produce, i lieviti dovranno essere altamente selezionati e resistenti sia all'alcol che al freddo (il periodo di fermentazione dell'Amarone avviene tra metà dicembre ed inizio gennaio). 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 2 anni con affinamento in barriques e tonneaux di rovere francese e botti di medie dimensioni di rovere di Slavonia. Prima della messa in commercio, il vino è lasciato affinare per almeno un anno in bottiglia.

CESARI

FINE WINES OF VERONA

2017

Il Bosco

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
Classico

Descrizione organolettica

Colore rosso intenso con riflessi rosso granato. Caratteristico aroma di ciliegia, more, cioccolato e spezie dolci si susseguono attraverso un corpo mediamente pieno. Vellutato, caldo, vino complesso e al tempo stesso fine, elegante ed equilibrato. I vivaci sentori di bacche rosse precedono la svolta dolceamara nel finale. Tannini morbidi in chiusura.

Abbinamenti e servizio

Perfetto da abbinare a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Servire a 18-20°C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno due ore prima del servizio.

Durata della conservazione in bottiglia: 20 anni.



Dati analitici

Alcol: **15,70%**

Acidità totale: **5,40 g/l**

Acidità volatile: **0,70 g/l**

Estratto secco netto: **32,00 g/l**

Zuccheri riduttori: **3,30 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.