

Amarone 1990

Amarone della Valpolicella Classico

Denominazione d'Origine Controllata

Abbiamo deciso di aprire la nostra cantina e di rendere disponibile una selezione delle migliori annate degli ultimi 20 anni. Si tratta di bottiglie "dimenticate" per permettere ora, a distanza di parecchi anni, di sentire i profumi e i sapori di queste grandi annate.

Un attesa che ha permesso al vino di riposare e di raggiungere ora il suo stato migliore, pronto per essere degustato. Un privilegio che, comunque, è consentito a pochi dato il numero limitato di bottiglie.

Andamento climatico 1990

L'annata ha registrato livelli produttivi inferiori alla normalità sia in termini di rese per ettaro che di produzione totale, accusando una flessione di circa il 10-15% rispetto alla media. Peraltro rispetto al 1989 la produzione è stata solo leggermente inferiore, ma con caratteristiche, sotto il profilo qualitativo, decisamente migliori. La siccità conclusasi con le piogge di agosto appare la causa principale di questo calo produttivo.

La siccità invernale, l'estate calda e le piogge in fioritura sono stati gli eventi maggiormente caratterizzanti l'andamento climatico di quest'anno. I primi due fattori hanno accelerato i processi di maturazione tanto che si è registrato un anticipo di circa 10 giorni sulle varie fasi fenologiche medie. Le piogge durante la fioritura hanno garantito un diradamento naturale dei grappoli con la già citata minore produzione, ma con uve qualitativamente ottime. Il grado zuccherino è in aumento sul valore dell'anno precedente di circa 1-1.5 gradi Babo.

La vendemmia effettuata verso la fine di settembre si è svolta, grazie al clima favorevole, in condizioni ottimali per la messa a riposo delle uve.

Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 70-75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Molinara; Le uve destinate alla produzione dell'Amarone vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpoli-

cella. 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 gennaio, 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 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 è tra gennaio e febbraio). 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 e tonneaux (rovere francese).

Bottiglie Prodote

Dalla nostra cantina di Cavaion usciranno circa 2.000 bottiglie per annata custodite in una elegante custodia cilindrica per proteggere il vino dalla luce.

Descrizione organolettica

Colore rosso rubino tendente al granato, evidenza un bouquet ampio dove le note di ciliegia macerata sono integrate con sentori evidenti di spezie, cacao e cioccolato. E' un vino di grande intensità che al palato, mostra un notevole corpo e un'eleganza prorompente, e i tannini morbidi, ma ben evidenti, si sposano con una persistenza di eccezionale durata.

