



Amarone 1995

Amarone Classico della Valpolicella Doc

Abbiamo deciso di aprire la nostra cantina e di rendere disponibile una selezione di tre delle migliori annate degli ultimi 15 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 1995

Anno difficile per la vite colpita dalle piogge e dal freddo nei momenti più delicati. Le continue piogge hanno infatti ritardato rispetto alla media la crescita e la fioritura.

Dopo tante difficoltà, comunque, l'annata si è chiusa in modo più positivo, date le condizioni meteorologiche autunnali caratterizzate da caldo e secco, che hanno favorito la maturazione e la vendemmia. Così le pur scarse produzioni sono state di ottima qualità.

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 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 gennaio, du-

rante 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). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da almeno 24 mesi di riposo in bottiglia.

Bottiglie Prodotte

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

Descrizione organolettica

Colore rosso rubino carico, profumo intenso, ancora molto fresco con note caratteristiche di piccoli frutti rossi ed amarena che prevalgono sulle percezioni di vaniglia e tostato. In bocca risulta un vino pieno, armonico, vellutato, di grande potenza e longevità.

