

BOSAN 1997

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 e delle caratteristiche della grande vendemmia del 1997.

Andamento Climatico 1997

Una fine inverno piuttosto asciutta e con temperature medie molto stabili ha favorito un germogliamento abbastanza precoce, in anticipo di 8-10 giorni sulla media, subendo poi un rallentamento nel mese di aprile per effetto dell'abbassamento delle temperature. Il periodo estivo è stato caldo e soleggiato e questo andamento climatico è continuato durante tutto il mese di settembre favorendo le operazioni di vendemmia, consentendo, quindi, la raccolta di uve perfettamente sane e con alta concentrazione zuccherina. L'annata 1997, scarsa dal punto di vista quantitativo, è stata eccezionale dal punto di vista qualitativo.

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 febbraio, du-

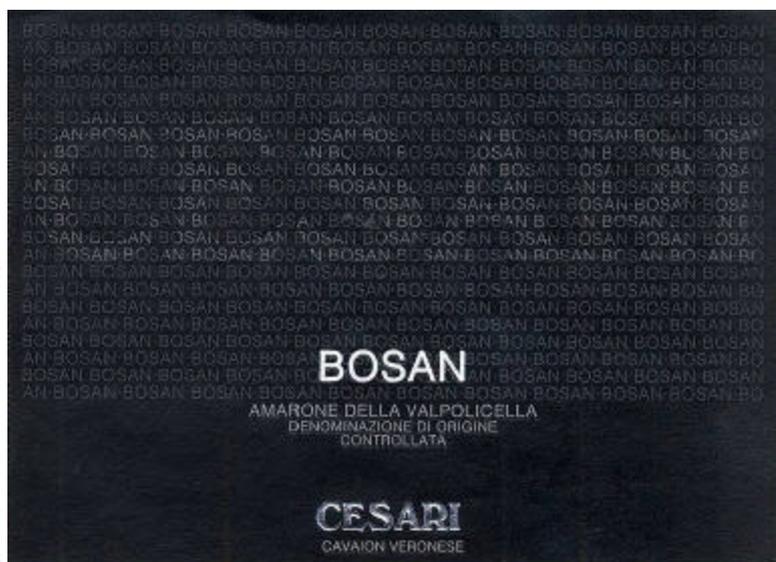
rante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico (intorno al 16%). 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. 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 (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 12-15 mesi di riposo in bottiglia. Dell'annata 1997 sono uscite dalla nostra cantina di Cavaion circa 25.000 bottiglie.

Descrizione organolettica

Trascorso oltre un decennio dalla sua nascita, come primo millesimo del progetto Bosan, e sei anni dalla messa in bottiglia, il prodotto, si evidenzia per il colore intenso cupo ed aranciato. Bouquet terziario, evoluto dai forti sentori di tostato e caffè, dove il profumo tipico di ciliegia ha lasciato il posto alla confettura ed alla frutta rossa molto matura. Al gusto è bilanciato, caldo con un grande equilibrio di acidità e tannini persistente al retrogusto.

Dati analitici

Alcool: 16,30%
Acidità totale: 5,5 g/l.
Acidità volatile: 0,75 g/l.
Zuccheri Riduttori: 8,2 g/l.
Estratto secco netto: 31,0 gr/l.



RICONOSCIMENTI Bosan 1997

MEDAGLIA D'ORO

- Challenge International du Vin - Bourg - Francia
- JapanWine Challenge - Tokyo - Giappone
- The International Wine & Spirits Competition - Londra
- Mundus Vini - Germania

4 GRAPPOLI

- Duemilavini - Associazione Ais - Italia

MEDAGLIA DI BRONZO

- International Wine Challenge - Londra - GB

GRAN MENZIONE

- Concorso Packaging Vinitaly - Verona - Italia

GRAN MENZIONE

- Concorso Packaging Vinitaly - Verona - Italia