

BOSAN 2000

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.

Andamento climatico 2000

La vendemmia 2000 è stata contrassegnata da una diminuzione delle quantità prodotte alla quale si contrappone un buon livello qualitativo dei vini. L'annata è stata caratterizzata da un netto anticipo di tutte le fasi vegetative della vite sino alle operazioni di vendemmia. Il germogliamento primaverile è stato precoce e caratterizzato da un rigoglioso sviluppo vegetativo. Le calde temperature primaverili hanno favorito le fasi della fioritura con un anticipo superiore alla settimana. L'allegagione è stata regolare. Le temperature inferiori alla norma registrate durante il mese di luglio, pur rallentando i processi di accumulo, non hanno ridotto l'anticipo vegetativo ottenuto nei mesi precedenti e la raccolta è iniziata con circa una settimana di anticipo rispetto alla norma.

Dal punto di vista fitosanitario l'annata è stata condizionata dalle anomale condizioni climatiche. Le modeste precipitazioni piovose cadute nel periodo primaverile hanno limitato lo sviluppo di infezioni. Nel complesso le produzioni di uva sono diminuite dal 5 al 15% rispetto alla campagna precedente. Il prodotto raccolto si presentava sano e maturo, con grappoli con buccia spessa, polpa concentrata e gradazioni zuccherine superiori a quelle dell'anno precedente. A tali caratteristiche qualitative si è contrapposta una leggera carenza di forza acida.

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, 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 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 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 2000 sono uscite dalla nostra cantina di Cavaion circa 30.000 bottiglie.

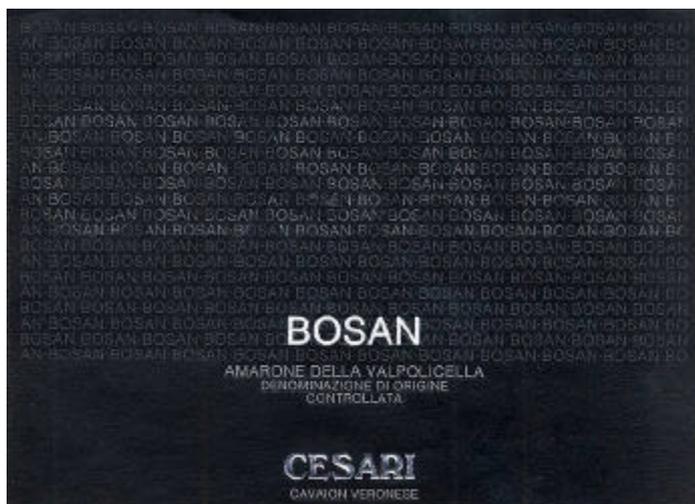
Descrizione organolettica

Caratterizzato da un intenso aroma di frutti di bosco tra i quali spicca la prugna matura che si integra con sentori di spezie, cacao e vaniglia. Caldo e potente al gusto, ma elegante, pieno e vellutato.

Predilige l'abbinamento con cacciagione, carne grigliata e stufata, tuttavia ne consigliamo il consumo come vino da conversazione.

Dati analitici

Alcool: 15,8 %
Acidità totale: 6,2 g/l.
Acidità volatile: 0,75 g/l.
Zuccheri Riduttori: 7,8 g/l.
Estratto secco netto: 31,5 g/l.



RICONOSCIMENTI Bosan 2000

MEDAGLIA SPECIALE "GREAT GOLD" E "MIGLIOR VINO ROSSO D'EUROPA"

- Great International Award Mundus Vini - Neustadt Germania

MEDAGLIA D'ORO

- Concours Mondial de Bruxelles - Belgio
- Verona Wine Top - Verona - Italia

MEDAGLIA D'ARGENTO

- The International Wine & Spirits Competition - Londra
- Challenge International du Vin - Bourg - Francia

MEDAGLIA DI BRONZO

- Decanter World Wine Awards - UK

5 SFERE

- Le Guide di Cucina & Vini - Passiti d'Italia