

2018

Amarone della Valpolicella

CLASSICO

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Zona di produzione: prodotto da uve provenienti da varie zone della Valpolicella Classica.

Superficie vitata: 70 ettari circa.

Sesto di impianto: pergola veronese.

Suolo: terreni di origine morenico-alluvionale.

Uvaggio: 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Negrara e Rossignola. Le uve Corvina, Rondinella, Rossignola e Negrara subiscono un accurato appassimento nel fruttai fino a dicembre; alla pigiatura e alle successive fermentazioni segue l'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e il lungo riposo in bottiglia che ci donano questo grande vino.

Andamento climatico 2018

L'inizio della primavera ha registrato temperature abbastanza basse fino alla seconda settimana di marzo, poi le temperature sono risalite sopra la media con una buona intensità di precipitazioni. Durante giugno e luglio il clima è stato fresco e piovoso, mentre in agosto asciutto e con alte temperature. In settembre si sono verificate precipitazioni abbondanti nella prima settimana poi il clima è ritornato ad essere asciutto.

Produzione

Frutto di un uvaggio costituito da circa il 75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Rossignola e Negrara. 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 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'alcool che al freddo (il periodo di fermentazione dell'Amarone è tra dicembre e 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 3 anni con affinamento per 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e un 30% in legni piccoli, barriques e tonneaux di rovere francese. Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da minimo 6-8 mesi di riposo in bottiglia.

CESARI

FINE WINES OF VERONA

2018

Amarone della Valpolicella

CLASSICO

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Descrizione organolettica

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi rosso porpora ed esprime un bouquet di confettura, ciliegia e prugna secca con sensazioni di tostatura e spezie come chiodi di garofano e pepe nero e delicati sentori di tabacco. Al gusto è pieno, armonico, equilibrato e persistente. Lascia al palato tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.

Abbinamenti e servizio

Predilige l'abbinamento con stufati di carne, risotti saporiti e formaggi a pasta dura. Eccellente come vino da conversazione. Va servito alla temperatura di 18-20°C.

Durata della conservazione in bottiglia: 15 anni.



Dati analitici

Alcol: **15,20%**

Acidità totale: **5,35 g/l**

Acidità volatile: **0,56 g/l**

Estratto secco netto: **30,90 g/l**

Zuccheri riduttori: **4,20 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.