

# Amarone della Valpolicella

## Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### CLASSICO

### 2012

Prodotto nei comuni di Negrar, Marano di Valpolicella, Sant'Ambrogio, Fumane, San Pietro in Cariano nella zona storica. Le uve Corvina, Rondinella e Rossignola-Negrara subiscono un accurato appassimento sui graticci fino a metà gennaio, dopo la pigiatura e le successive fermentazioni avviene l'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e dopo un lungo riposo in bottiglia, ci donano questo grande vino.

#### Andamento climatico 2012

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno relativamente mite, con scarse precipitazioni. Questo ha portato ad un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle medie storiche; l'andamento vegetativo è stato rallentato da un leggero ritorno di freddo durante i mesi di Aprile e Maggio, con andamento piuttosto stentato: fattori che hanno posticipato di una settimana la fioritura rispetto al 2011.

La stagione estiva è proseguita con alte temperature, accompagnate da una piovosità molto scarsa e mal distribuita a carattere temporalesco.

Grazie all'abbassamento delle temperature e alle piogge di fine Agosto la vite ha ristabilito il suo equilibrio. I discreti sbalzi termici tra il giorno e la notte hanno consentito di ultimare la maturazione in modo ottimale.

Le rese/ettaro di questa annata sono state relativamente contenute, con uno stato sanitario delle uve ottimo ed una qualità nel complesso buona.

#### Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Rossignola e Negrara; 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, 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 per 12 mesi in botte grande (rovere di Slavonia) ed un 20% in legni piccoli, barriques e tonneaux (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da minimo 6 mesi di riposo in bottiglia.

#### Descrizione organolettica

Si presenta di colore porpora intenso ed esprime un bouquet di confettura, ciliegia e prugna unitamente a sensazioni di vaniglia e tostato.

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 cacciagione, carne grigliata e stufata, ma, anche, come vino da conversazione. Va servito alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

#### Dati analitici

Alcool: 15,10%  
Acidità totale: 5,80 g/l.  
Acidità volatile: 0,60 g/l.  
Zuccheri riduttori: 8,0 g/l.  
Estratto secco netto: 32,00 g/l.

