



Amarone 1993

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 1993

Il 1993 ha rappresentato per la viticoltura veneta un'annata di produzione non eccezionale dal punto di vista quantitativo, ma ottima sotto il profilo qualitativo. L'anno è iniziato con i migliori auspici, infatti la ridotta piovosità primaverile ed estiva ha contribuito ad allontanare il rischio di malattie per le viti.

Il freddo primaverile non ha influito in modo particolare sulla produzione, che ha invece risentito molto della siccità estiva. La mancanza d'acqua nel periodo estivo ha causato stati di sofferenza soprattutto nei vigneti di media ed alta collina, causando, in alcuni casi, anche il temporaneo blocco dello sviluppo vegetativo. La situazione si è risolta con le piogge dell'ultima decade di agosto che hanno ridato tonicità agli acini ed hanno permesso una equilibrata chiusura del ciclo vegetativo.

Nel complesso la qualità di quest'anno si può definire buona-ottima con un grado zuccherino superiore alla media.

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, 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 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 rubino vivo, profumo intenso di ciliegia sotto spirito. Risultano evidenti note di spezie e tostatura. Già al suo ingresso in bocca stupisce per le intense sensazioni di morbidezza e vellutato, è un vino di grande persistenza ed armonia.

