

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## “BOSAN” 2011 Amarone della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata e Garantita CLASSICO RISERVA

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 vendemmia.

### Andamento climatico 2011

L'andamento stagionale dell'annata 2011 è stato caratterizzato da un inverno molto piovoso, con temperature generalmente in linea con le medie stagionali del periodo. Il primo trimestre dell'annata, oltre a temperature leggermente sopra la media stagionale, è stato caratterizzato da una piovosità eccezionale: tutti fattori che hanno contribuito ad un germogliamento anticipato.

La primavera è proseguita con temperature sempre al disopra delle medie stagionali storiche e con un'eccezionale siccità: fattori che hanno contribuito ad una fioritura anticipata di più di 15 giorni rispetto all'anno precedente e di un decina di giorni rispetto alla media storica. Contrariamente, i mesi estivi di Giugno e Luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli, seguiti da un Agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo di inizio stagione ed hanno garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve.

La vendemmia è iniziata con largo anticipo rispetto alle annate precedenti, proseguendo con la quasi totale assenza di precipitazioni ed elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni necessarie per una ottimale maturazione. Il 2011 è una delle annate contrassegnate dall'anticipo vegetativo più importante degli ultimi anni, da una qualità eccellente delle uve e con quantitativi in linea al disciplinare di produzione.

### 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 15 mesi di riposo in bottiglia.

### Descrizione organolettica

Colore molto scuro, granato profondo; al profumo concentrato di confettura e marasca, prugna e cioccolato fondente. Ricordi di tartufo nero e liquirizia.

Al sapore pieno, molto alcolico, morbido, rotondo e di grande equilibrio. Finale lunghissimo, persistente e di grande complessità.

Ottimo con carni rosse, brasati, arrostiti e formaggi stagionati.

### Dati analitici

Alcool: 15.50%  
Acidità totale: 5,42 g/l.  
Acidità volatile: 0,65 g/l.  
Zuccheri riduttori: 9 g/l.  
Estratto secco netto: 33,70 g/l.

