

CESARI

FINE WINES OF VERONA

“Il Bosco” 2015

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO

L'Amarone del vigneto “Il Bosco” viene vinificato solo quando le uve sono perfettamente sane ed in annate di grande qualità. Il singolo vigneto è una piccola zona le cui viti superano i 20 anni di vita, pertanto naturalmente avviene una prima selezione, di quantità a vantaggio della qualità. Le uve durante la vendemmia vengono selezionate e solo le migliori verranno poste nei “fruttai” per l'appassimento e poi pigiate nel mese di gennaio. Il vino viene posto a maturare per 2 anni in barrique e in grandi botti di Slavonia. Una volta posto in bottiglia il vino viene poi definitivamente affinato per almeno altri 8 mesi.

Zona di Produzione

Vigneto “Il Bosco”, fraz. Castelrotto di San Pietro in Cariano (Vr)

Andamento climatico 2015

Un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel prosieguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato. Lo stesso dicasi per la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio, alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli.

Dalla seconda metà di giugno le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi al di sopra della media, il caldo ha gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto alla norma.

Guardando l'aspetto sanitario delle uve, possiamo definire l'annata come una delle migliori degli ultimi anni.

Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina, il 20% di Rondinella. Solo i grappoli provenienti dal vigneto “il bosco” concorrono alla produzione di questo vino. 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 2 anni con affinamento in barriques (rovere francese) e botte grande (rovere di Slavonia).

Descrizione organolettica

Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Caratteristico aroma di ciliegia, spezie, cacao, mandorle amare. Pieno, vellutato, caldo, vino complesso e al tempo stesso fine ed elegante.

Dati analitici

Alcool: 15,50%
Acidità totale: 6,00 gr/l.
Acidità volatile: 0,70 gr/l.
Estratto secco netto: 31,0 gr/l.

