

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Amarone della Valpolicella Denominazione di Origine Controllata e Garantita CLASSICO 2016

Prodotto nei comuni della zona classica.

Le uve Corvina, Rondinella, Rossignola e Negrara subiscono un accurato appassimento sui graticci fino a metà gennaio; alla pigiatura e alle successive fermentazioni segue l'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e il lungo riposo in bottiglia che ci dona questo grande vino.

Andamento climatico 2016

L'inverno è trascorso con temperature superiori alle medie del periodo con assenza di precipitazioni, eccetto un piccolo evento nevoso. I mesi successivi hanno visto un alternarsi delle temperature con valori sotto la media storica in particolare nei mesi di luglio ed agosto. La piovosità si è mantenuta elevata, in particolare con alcune giornate continue di pioggia. L'estate ha visto i tipici eventi temporaleschi, non oltre la norma. Il clima si è disposto decisamente al bello con l'arrivo di settembre, quando, pur con precipitazioni di intensità ragguardevoli, le temperature elevate e la buona ventilazione che ha mantenuto bassa l'umidità dell'aria, ha permesso una buona conclusione del ciclo vegetativo. L'autunno si è concluso sempre con temperature gradevoli sino ad inizio dicembre.

Germogliamento anticipato ai primi di aprile in quasi tutti gli areali viticoli, cui è seguita una veloce fogliazione. La Fioritura si è avuta ancora in sintonia rispetto le medie, verso ultima decade di maggio. Successivamente si è avuto un rallentamento nei processi e la fase di Invaiaura si è presentata nella media storica per le diverse varietà/ambienti, fine luglio, prima decade di agosto. La Maturazione ha seguito di un mese circa questa fase, e la vendemmia per l'uva da mettere a riposo in fruttajo è iniziata nella media storica.

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 30% 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 carni rosse, bolliti, risotti saporiti e formaggi a pasta dura. Eccellente come vino da conversazione. Va servito alla temperatura di 18-20°C.

Dati analitici

Alcool: 15,00%
Acidità totale: 5,75 g/l.
Acidità volatile: 0,65 g/l.
Zuccheri riduttori: 6,0 g/l.
Estratto secco netto: 33,00 g/l.

