

2016

Amarone della Valpolicella

CLASSICO GOLDEN EDITION

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



CESARI

FINE WINES OF VERONA

Prodotto nei comuni della zona classica di Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano con uve Corvina, Rondinella, Rossignola e Negrara. L'Amarone Golden Edition esprime al meglio il lungo rapporto fra Cesari e il grande vino della Valpolicella.

Andamento climatico 2016

Inverno 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. Estate nella 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, hanno 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 cui è seguita una veloce fogliazione. La Fioritura in sintonia rispetto le medie, verso ultima decade di maggio. Successivamente si è avuto un rallentamento nei processi e la fase di Invaitura 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 fruttai 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. In 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 dicembre, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30% del loro peso mentre aumentano i polifenoli e la glicerina, l'acidità si abbassa e la relazione fra glucosio e fruttosio varia. 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 invernale). 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.

CESARI

FINE WINES OF VERONA

2016

Amarone della Valpolicella CLASSICO GOLDEN EDITION

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Descrizione organolettica

Si presenta di colore rubino intenso con riflessi porpora ed esprime un bouquet di amarena sotto spirito, confettura, ribes e prugna unitamente a gradevoli sensazioni di vaniglia e tostato. Al gusto è pieno, armonico e persistente con tannini equilibrati. Lascia al palato tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.

Abbinamenti e servizio

Predilige l'abbinamento con carni rosse, grigliate, arrostiti, risotti saporiti e pasta al ragù, lasagne e formaggi stagionati a pasta dura. Eccellente come vino da conversazione.

Va servito alla temperatura di 18-20°C.



Dati analitici

Alcol: 15%

Acidità totale: 5,75 g/l

Acidità volatile: 0,65 g/l

Estratto secco netto: 33,00 g/l

Zuccheri riduttori: 6,00 g/l

Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.



L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.