

Bosan

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2016

Andamento Climatico

L'inverno 2015/2016 è stato più caldo della media, con quasi totale assenza di precipitazioni, salvo una breve nevicata. All'inizio di aprile è iniziato un periodo freddo e piovoso, durato fino a metà maggio. I tipici temporali estivi si sono verificati nella norma stagionale, con un solo episodio di grandine localizzato nelle zone più alte della Valpolicella. Settembre ha portato condizioni stabili, con alcune piogge intense, ma le temperature elevate e la buona ventilazione hanno permesso una conclusione favorevole del ciclo vegetativo.

Vinificazione e Maturazione

Le uve per l'Amarone Bosan vengono raccolte 1-2 settimane prima rispetto a quelle per il Valpolicella Classico. I grappoli migliori sono disposti in un unico strato in piccole cassette e appassiti nei grandi fruttai, perdendo circa il 30% del loro peso. La macerazione dura 20 giorni, seguita da sfeccatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Il vino matura poi per 3 anni in barrique francesi e 12 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Bosan Riserva 2016 presenta un'intensa tonalità granato. Al naso offre ricchi aromi di confettura, amarena, prugna e cioccolato fondente, accompagnati da sottili note di tartufo nero e liquirizia. Al palato è pieno e avvolgente, con una morbidezza che bilancia il tenore alcolico. Il finale è straordinariamente lungo, persistente e di grande complessità.



Suolo: calcareo, vulcanico



Varietà: Corvina
 Veronese, Corvinone,
 Rondinella



Data di raccolta: tra il 25
 Settembre e il 15 Ottobre



Periodo di appassimento: minimo
 3 mesi



Processo di vinificazione vinificazione
 e fermentazione malolattica in acciaio I
 riposo in acciaio (3 anni) I barrique (3
 anni) I acciaio (2 anni) I bottiglia
 (minimo 2 anni)



Temperatura di servizio
suggerita: 16-18°C

Alcol: 15,50%

Acidità totale: 5,40 g/l

Acidità volatile: 0,70 g/l

Estratto Secco Netto: 33,50 g/l

Zuccheri riduttori 4,00 g/l

Formati: 0,75 l