



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2021

### Andamento Climatico

L'inverno ha portato temperature nella media stagionale e abbondanti precipitazioni, garantendo una buona riserva idrica.

Nonostante le temperature inferiori alla media nazionale in primavera, le fasi fenologiche della vite sono proseguiti senza difficoltà.

In agosto, le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, bilanciate da un'umidità adeguata, hanno creato condizioni ideali per una maturazione ottimale nelle settimane finali prima della vendemmia.

### Vinificazione e Maturazione

Le uve selezionate con cura vengono lasciate appassire in piccole cassette fino a dicembre, in un ampio locale ben ventilato chiamato *fruttaio*.

Durante questo periodo, gli acini perdono circa il 30% del loro peso, concentrando gli zuccheri — un passaggio fondamentale per la fermentazione successiva, che ha inizio dopo una macerazione a freddo di 8 giorni a 6°C.

Il vino matura poi per un periodo di tre anni, di cui 12 mesi in botti di rovere, seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia di 6–8 mesi.

### Note Degustative

L'annata 2021 ha dato vita a un Amarone ricco ed espressivo, caratterizzato da aromi avvolgenti.

L'Amarone della Valpolicella Classico 2021 si presenta con un intenso colore rosso rubino e riflessi granati.

Al naso emergono le classiche note di frutta matura, ciliegia e confettura.

Al palato è elegante, caldo e corposo, con un finale lungo e sorprendentemente raffinato.

**Suolo:** variegato con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico – alluvionali



**Periodo di appassimento:** 3 mesi

**Varietà:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella



**Processo di vinificazione:** fermentazione malolattica in acciaio, affinamento in rovere di Slavonia (50/30hl; 12 mesi), bottiglia (6-8 mesi)

**Data di raccolta:** metà Settembre - inizio Ottobre



**Temperatura di servizio suggerita**  
16°-18°C (60,8-64°F)

### Dati analitici:

**Alcol:** 15,0%Vol.

**Acidità totale:** 5,40 g/l

**Acidità volatile:** 0,55 g/l

**Totale estratto secco:** 35,20 g/l

**Zuccheri riduttori:** 4 g/l

**Formato:** 0,75 l