



Bosco

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020

Andamento Climatico

L'autunno è stato freddo, con diverse nevicate, seguito da un inverno mite e asciutto. Livelli adeguati di umidità hanno aiutato le uve a prepararsi per una primavera caratterizzata da un freddo persistente, con temperature che a marzo si sono avvicinate o sono scese sotto lo zero. I primi dieci giorni di giugno hanno visto grandinate, seguite da pioggia e temperature più fresche fino al 20 giugno. L'estate ha portato un calore gestibile con un buon intervallo termico, ma la fine di luglio ha registrato un'ondata di caldo intenso, successivamente mitigata da temporali a partire dai primi giorni di agosto.

Vinificazione e Maturazione

Le uve selezionate vengono sistemate in piccole cassette e fatte essiccare in un ampio spazio ben ventilato nella nostra cantina, chiamata 'fruttaio', fino a Dicembre. Durante questo periodo, le uve perdono circa il 30% del loro peso e aumentano la concentrazione di zuccheri, elemento fondamentale per la successiva fermentazione (che segue una macerazione a freddo di 8 giorni a 6°C). Il vino prosegue poi con una fase di maturazione della durata di tre anni, che comprende 24 mesi di affinamento in botti di rovere e ulteriori 6 mesi di riposo in bottiglia.

Note Degustative

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso rivela classici sentori di ciliegia, mora, cioccolato e spezie dolci, che si ritrovano anche al palato, dove mostra un corpo medio-pieno. Morbido e caldo nella consistenza, offre un carattere complesso pur mantenendo delicatezza ed eleganza. Il finale, anticipato da vivaci note di frutti di bosco, sorprende con una sfumatura dolcemara equilibrata e tannini morbidi.



Suoli: Argillosi e alluvionali



Periodo di appassimento: 3 mesi



Varietà: Corvina
Veronese, Corvinone,
Rondinella



Processo di vinificazione: vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; risposo in acciaio (1 anno); barrique e tonneaux (2 anni); acciaio (1 anno), bottiglia (6 mesi)



Data di raccolta: tra il 20
Settembre e il 15 Ottobre



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

Dati analitici

Alcol: 15,50%
Acidità Totale: 5,65 g/l
Acidità volatile: 0,65 g/l
Totale estratto secco: 36,70 g/l
Zuccheri riduttori: 4 g/l

Formato: 0,75 l

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.

Gerardo Cesari S.p.A. - Via Progni 81 - 37022 (VR) - info@cesari.it - www.cesari.it - tel. +39 0452160150