



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2022

Andamento Climatico

L'autunno è stato caratterizzato da un clima mite e da alcune nevicate tra novembre e dicembre. L'inverno, contraddistinto da temperature rigide, ha coinciso con il periodo più asciutto dell'anno, tra gennaio e febbraio. La primavera ha esordito con temperature insolitamente elevate, fino a 25°C, seguite da un brusco abbassamento termico accompagnato da piogge e nevicate alle quote più alte. L'estate si è rivelata calda e seccata, con picchi di 40°C; tuttavia, le piogge costanti della seconda metà di agosto hanno favorito e accelerato il processo di maturazione delle uve.

Vinificazione e Maturazione

Le uve, accuratamente selezionate, vengono adagiate in piccole cassette e lasciate appassire fino a dicembre in ampi e ben ventilati fruttai. Durante questo periodo di appassimento, gli acini perdono circa il 30% del loro peso, concentrando zuccheri, aromi e componenti estrattive. La fermentazione ha inizio dopo una macerazione a freddo di 8 giorni a 6°C, che consente un'estrazione delicata del colore e della complessità aromatica. Il vino affronta quindi un lungo percorso di maturazione della durata di minimo tre anni, comprendente circa 12 mesi di affinamento in rovere e ulteriori 6-8 mesi di affinamento in bottiglia, acquisendo profondità, struttura ed equilibrio.

Note Degustative

L'Amarone della Valpolicella Classico 2022 alla vista si presenta con un profondo colore rosso rubino con delicati riflessi granati. Il bouquet si apre su eleganti note di frutta matura, ciliegia sotto spirito e confettura, che ne esaltano la complessità aromatica. Al palato rivela una struttura importante ma armoniosa, sostenuta da una piacevole morbidezza e da un calore ben integrato. Il finale è lungo, persistente 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: circa 2,5 mesi



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



Varietà: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella



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 : 0,50 g/l

Totale estratto secco: 31,50 g/l

Zuccheri riduttori: 4 g/l

Formati: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l