



Bosan

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG 2017

Andamento Climatico

L'annata 2017 nella zona di Marano di Valpolicella, dove sorge il vigneto Bosan, è stata caratterizzata da un clima caldo e asciutto, con precipitazioni limitate durante i mesi estivi. Le temperature elevate hanno favorito una maturazione ottimale delle uve, mentre le tipiche escursioni termiche delle colline di Marano hanno contribuito a preservarne freschezza e complessità aromatica. Le piogge di settembre hanno accompagnato positivamente le fasi finali della maturazione, dando origine a uve sane, concentrate e di eccellente qualità.

Vinificazione e Maturazione

Le uve destinate all'Amarone Bosan vengono raccolte da una a due settimane prima rispetto a quelle utilizzate per il Valpolicella Classico. I grappoli migliori vengono selezionati manualmente e disposti in un unico strato all'interno di piccole cassette. L'appassimento avviene nel fruttai, dove le uve perdono circa il 30% del loro peso. Segue una macerazione di 20 giorni, al termine della quale il vino svolge la fermentazione malolattica in acciaio inox dopo la svinatura. L'affinamento prosegue per circa 3 anni in barrique di rovere francese e si completa con ulteriori 12 mesi minimo di maturazione in bottiglia.

Note Degustative

Il Bosan Riserva 2017 si distingue per il suo profondo colore rosso granato. Il profilo olfattivo è ampio ed elegante, con richiami a frutta sotto spirito, composta di prugne e amarene mature, accompagnati da note di cacao, spezie dolci e leggere sfumature balsamiche. Al palato rivela grande concentrazione e profondità, sostenute da una tessitura setosa e da un perfetto equilibrio tra struttura e morbidezza. Il sorso evolve con complessità e armonia, accompagnando verso un finale lungo, intenso e di notevole persistenza.



Suolo: calcareo, vulcanico



Varietà: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella



Processo di vinificazione:

appassimento di 3 mesi |
vinificazione e fermentazione
malolattica in acciaio | riposo in
acciaio (ca. 3 anni) | barrique (ca. 3
anni) | acciaio (almeno 2 anni) |
bottiglia (minimo 2 anni)



Periodo di appassimento: 3 mesi



**Temperatura di servizio
suggerita:** 16-18°C



Data di raccolta: metà
Settembre - inizio Ottobre

Dati analitici:

Alcol: 15,50%Vol.
Acidità totale: 5,60 g/l
Acidità volatile: 0,70 g/l
Estratto secco netto: 33 g/l
Zuccheri riduttori: 4 g/l

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