

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2013 Single vineyard



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Tenuta di Missoj; 3,5 ha, 200 m di altitudine, esposizione sud. Terreno di tipo calcareo vulcanico. Vigne allevate a guyot, con densità di 4000 ceppi per ettaro.



Uve. Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 10%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Uve perfettamente sane con maturazione polifenolica e tenore zuccherino elevato.



Fruttaio. Appassimento da fine settembre per circa 110 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in dicembre/gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e lunga macerazione per 30 giorni sulle bucce.



Affinamento. Il vino ottenuto affina per 24 mesi in barriques nuove "Fleur de Quintessence" di rovere di Allier con tostatura media/bassa e grana molto fine; evoluzione del vino in bottiglia per circa 12 mesi.



Note gustative. Colore rosso rubino carico con venature grinate. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di frutta matura, marasca e vaniglia. Sapore intenso, morbido e profondo.



Analisi. Alcol 17% Vol; acidità totale 5,6 g/l; residuo zuccherino 4 g/l; estratto secco netto 36 g/l.



Gastronomia. Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire a una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Superbia" da 750 ml.

