BOTTEGA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BOTTEGA



V23040075



Amarone della Valpolicella DOCG - cl 75

La Valpolicella è terra dedita alla coltivazione della vite sin dall'antichità: il suo nome "val polis cellae" significa, infatti, "la valle delle molte cantine". Vi si coltivano varietà autoctone quali Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara utilizzate, per produrre vini rossi importanti, di grande originalità, tipicità e di fama internazionale. L'Amarone DOCG, il più pregiato rosso della Valpolicella e uno dei più importanti vini italiani, ha conquistato negli ultimi anni i palati più raffinati di tutto il mondo, grazie alla sua personalità unica ed inimitabile, al suo fascino e al suo carattere di vino antico ma allo stesso tempo moderno.

Area di Produzione: Valpolicella, Veneto
Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella
Altitudine dei vigneti: 200-400 m slm
Piante per Ettaro: 4500
Sistema di Allevamento: Pergola veronese
Vendemmia: Primi 15 giorni di Ottobre
Resa per Ettaro: 90 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Situata in Veneto, nel nord Italia, la Valpolicella è uno splendido territorio collinare posizionato pochi chilometri a nord di Verona, racchiuso tra la Valdadige, la Lessinia e la pianura veronese, a due passi dal lago di Garda. Si estende nella fascia collinare ai piedi delle Prealpi veronesi (facenti parte del gruppo delle Alpi Orientali) e presenta un paesaggio prevalentemente collinare con morbidi declivi.
Si differenzia dalle zone circostanti per la sua particolare conformazione, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord e pertanto molto favorevole allo spostamento di masse d'aria lungo i pendii, quando soffiano forti venti meridionali. L'area è ben protetta a nord dalle Prealpi della Lessinia e per questo motivo il clima è simile a quello mediterraneo, come dimostra la presenza, oltre che della vite, dell'olivo e del cipresso. Il suolo è costituito sia da formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica. Questa variabilità si traduce in un apporto idrico e nutrizionale che permette di portare a maturazione le uve, raggiungendo le concentrazioni ottimali delle diverse frazioni.

Processo Produttivo

> Le uve, raccolte rigorosamente a mano e attentamente selezionate, vengono fatte appassire all'interno dei "fruttai" in particolari condizioni di umidità e a temperatura controllata. I grappoli migliori vengono disposti sui graticci in un unico strato, per permettere una migliore circolazione dell'aria e per evitare lo schiaccimento degli acini. Il processo di appassimento viene protratto all'incirca fino alla fine di febbraio. Durante questo periodo le uve, costantemente monitorate al fine di rimuovere gli acini colpiti da muffe dannose, perdono la metà del loro peso. L'appassimento non comporta
solo l'evaporazione dell'acqua con conseguente concentrazione degli zuccheri, ma anche una serie di complesse ed importanti trasformazioni: l'acidità diminuisce, si modifica il rapporto tra glucosio e fruttosio, si concentrano i polifenoli ed aumenta il contenuto di glicerina. La tecnica

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BOTTEGA



dell'appassimento, di antichissima tradizione, permette di produrre un rosso assolutamente unico, un eccellente "vino da meditazione" perfetto da gustare a fine pasto.
> Ultimato questo processo, le uve sono sottoposte alla pigiatura e si inizia la fermentazione alcolica con l'utilizzo di lieviti selezionati.
Il mosto, che presenta una concentrazione zuccherina molto elevata, fermenta lentamente all'interno di vasche in acciaio a temperatura controllata.
> Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO_2 sale in cima alla vasca. Questa pratica permette una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura dello stesso mosto in fermentazione.
> Al termine si procede alla separazione delle parti solide del vino e alla fermentazione malolattica ovvero alla degradazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica ad opera dei batteri lattici.
Il vino diventa così più morbido - a causa della presenza dell'acido lattico, meno aggressivo di quello malico - e gli aromi più complessi e "maturi".
> Viene lasciato poi affinare in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia per un periodo compreso tra 24 e 30 mesi. Dal momento che il legno è un materiale poroso e consente il passaggio dell'ossigeno, si ha una «ossidazione controllata» che, ammorbidendo i tannini, conferisce al vino un carattere più rotondo e morbido. Si verificano inoltre reazioni di stabilizzazione del colore e un arricchimento del bouquet. Durante l'affinamento in bottiglia, invece, si ristabilisce il bilanciamento tra le diverse frazioni di composti e si ricostituisce l'equilibrio fra i differenti parametri che viene momentaneamente perso durante le fasi un po' stressanti dell'imbottigliamento. Come prevede il disciplinare, viene messo in commercio solo dopo un periodo di invecchiamento di almeno 24 mesi con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore e Aspetto: Rosso rubino carico con sfumature granata.
Olfatto: Caratterizzato da un intenso bouquet di frutta rossa matura (marasca, prugna, ribes), di confettura di amarena e lamponi, di noce moscata e di cioccolato.
Gusto: Pieno, rotondo, di grande corpo e struttura, lungo, caldo, persistente e potente al palato. L'astringenza dovuta ai tannini e l'acidità sono in perfetto equilibrio con la gradazione alcolica, contribuendo all'armonia generale e alla grande piacevolezza di questo vino.

Caratteristiche Chimiche:
Alcol % vol: 16%
Zuccheri, g/l: 2-5
Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 18-20 °C
Abbinamenti: L'abbinamento consigliato è con i brasati, gli stracotti, gli arrosti e la selvaggina, ma si abbina bene anche con i salumi e i formaggi stagionati e stravecchi. Perfetto come "vino da meditazione", degustato lentamente a fine pasto, per potere percepire e apprezzare tutte le diverse sfumature del suo complesso ed incredibile bouquet.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.

Bicchiere Consigliato: Ballon.

Prodotto disponibile nelle capacità: 75 cl; 150 cl.

BOTTEGA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BOTTEGA





Premi

Gold Medal - Asia Wine Trophy - KR (2026) - vtg 2021

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2026) vtg.2021

Gold Medal - Mundus Vini - DE (2025) VTG 2020

Rosso - The WH Spirits Awards - IT (2024) - VTG 2019

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2024) - VTG 2019

91/100 - James Suckling - USA (2024) - VTG 2019

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2024)

Rosso - The WH Spirits Awards - IT (2023) VTG 2018

Best in Show - India Wine Awards - IND (2023) VTG 2017

91/100 5 Stars Wine IT (2023) - VTG 2017

Silver Medal - Mundus Vini - DE (2022)- VTG 2018

Silver Medal - Mundus Vini - DE (2021)- VTG 2016

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017) - VTG 2012

Grand Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2017) - VTG 2012

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - France (2016) VTG 2012

Gold Medal - China Wine & Spirits Awards - HK (2016)

90/100 Points - Luca Gardini - Italia (2015) VTG 2011

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012) - VTG 2008

Silver Medal - Mundus Vini Award - Germany (2012) - VTG 2008

Silver Medal - Mundus Vini Award - Germany (2011) - VTG 2007

Bronze Medal - Best Match food and wine category - International Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2007

Silver Medal - Hong Kong International Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2007

Gold Medal - Mundus Vini Award Germany (2009) - VTG 2006

Silver Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2008) - VTG 2003

Gold - The WineHunter Award (2026) - IT - VTG 2021

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

POS MATERIAL