



V23052075

Amarone della Valpolicella Classico Riserva 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 fama internazionale. L'Amarone DOCG, il più pregiato rosso della Valpolicella e uno dei più prestigiosi vini italiani, ha conquistato negli ultimi anni i palati più raffinati e gli appassionati 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. La peculiarità dell'Amarone Prêt-à-Porter sta nell'invecchiamento di quattro anni che lo rende particolarmente elegante, di grande struttura e di lunga vita. La stilista americana Denise Focil ha creato per Bottega una bottiglia fashion di immediato impatto. La tradizionale bottiglia è stata infatti arricchita da un'etichetta stampata su di un rettangolo di pelle chiara, incorniciata da una serie di borchie metalliche. La stilista ha inoltre ideato, sempre in pelle, un astuccio a misura di bottiglia.

Area di Produzione: Valpolicella (Veneto)

Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Altitudine dei vigneti: 200-400 slm

Piante per Ettaro: 4500 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: Fine Settembre - inizio Ottobre

Resa per Ettaro: 100 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Situata in Veneto, la Valpolicella è uno splendido territorio collinare (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 schiacciamento 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.

- > 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 d'acciaio a temperatura controllata.
- > Seguono i rimontaggi giornalieri, consistenti nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ 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. Per l'affinamento di questo Amarone DOCG Classico Riserva si impiegano le botti da 10 e 25 ettolitri e una parte di barriques. Il legno è un materiale poroso e, consentendo il passaggio dell'ossigeno, permette:
 - > un'«ossidazione controllata» che, ammorbidendo i tannini, conferisce al vino un carattere più rotondo e morbido
 - > la stabilizzazione del colore
 - > l'arricchimento del bouquet.
- > Come prevede il disciplinare, l'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Bottega viene messo in commercio non prima di 4 anni dalla vendemmia.

Il lungo periodo di affinamento di questo vino, prodotto con uve appassite, dà vita ad un rosso di grandissimo spessore, un vino "da meditazione" complesso, ricco, unico e inimitabile.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino carico con sfumature granata.

Olfatto: Spiccano i sentori di frutta in confettura (marasca, prugna) seguiti da toni di cacao, tabacco, liquirizia, foglia di thè, fino ad arrivare al muschio, alla pelle e al 'goudron' ovvero alla nota calda, eterea, intensa, che ricorda vagamente il catrame, senza essere sgradevole, tipica dei rossi da lungo invecchiamento.

Gusto: Vino di grande struttura, complesso, avvolgente, caldo al palato, con netti sentori speziati (cannella, cardamomo, pepe nero) e di tabacco, lunga persistenza e una morbidezza in perfetto equilibrio con l'acidità e le note tanniche.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 16%

Zuccheri, g/l: 5-6

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 14-16 °C

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con carni rosse alla brace, roast beef, costate, tagliate, filetto (in crosta e al pepe), stracotti, selvaggina e formaggi molto stagionati. Perfetto come "vino da meditazione", da degustare lentamente a fine pasto, per poter percepire e apprezzare appieno tutte le diverse sfumature del suo complesso e incredibile bouquet.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.

Bicchiere Consigliato: Ballon.



Premi

91/100 points - Luca Maroni.com IT (2018)
- VTG 2012

Highly Recommended / 93 points
Decanter Magazine - UK (2017)
- VTG 2011

Gold Medal - Mundusvini ISW Award
- Germany (2014) - VTG 2008

90/100 Rating - Wine Enthusiast
- USA (2012) - VTG 2006

Bronze Medal - Hong Kong International
Wine & Spirit Competition - HK (2012)
- VTG 2006

Silver Medal - International Travel Retail
Awards - UK (2011)

