

contrada palui

Amarone della Valpolicella DOCG / 2019

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

Caratteristiche vigneto

Altitudine: ca. 500m s.l.m.


Esposizione: sud e sud-ovest su un crinale di alta collina

Suolo: calcareo argilloso ricco in selce e blocchi di basalto

Forma di allevamento: spalliera potatura guyot

Densità d'impianto: 4.400 piante/ha

Produzione / ettaro: 80 q

Conduzione certificata biologica 

Dati tecnici

Gradazione alcolica: 16.0% Vol.

Zucchero residuo: 1,3 g/l

Estratto secco totale: 37,2 g/l

Acidità volatile: 0,66 g/l

Anidride solforosa totale: 104 mg/l



Vinificazione

Grappoli spargoli e perfettamente maturi vengono raccolti a mano in piccole cassette dove appassiscono per 1,5-2 mesi in un luogo ventilato. Evapora acqua e di conseguenza gli altri componenti delle uve si concentrano – estratti, zucchero, acidi e tannini. Allo stesso tempo partono vari processi microbiologici che comportano un ulteriore sviluppo delle uve. Dopo l'appassimento i grappoli vengono diraspati gentilmente senza pigiatura e sottoposti ad un lungo processo fermentativo che avviene ad una temperatura inferiore a 22 gradi. Dopo i ca. 30 giorni di macerazione lo zucchero è praticamente consumato. Segue un affinamento del vino in Barrique e Tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio per ca. 24 mesi. Una piccola parte matura in anfore di terracotta rosse per esaltare le note fruttate e floreali. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi.

Note di degustazione

Amarone si presenta in un rosso rubino scuro con bordi chiari. Al naso è complesso con sentori di prugne appassite e amarene, funghi, noci, cioccolato nero e note balsamiche. In bocca è sapido e minerale ma allo stesso tempo ha un corpo pieno con tannini vivaci ma soffici. Le note di appassimento sono molto invitanti ma anche delicati senza appesantire il vino. Molto sapore con un lungo finale.