

Amarone della Valpolicella Riserva Classico DOCG 2009 – Quintarelli Giuseppe



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Veneto, l'azienda si trova a Cerè di Negrar, sul monte Cà Paletta, sul versante Est della vallata di Negrar. L'esposizione dei vigneti è a Ovest.

- Vitigno: 55% Corvina, 15% Rondinella, 30% Corvinone

- Tipo di terreno: Di tipo calcareo basaltico

- Sistema di allevamento: Il sistema di allevamento dei vigneti è, nei vecchi impianti, a Pergola Veronese e, nei nuovi, a Guyot

- Vendemmia: Le uve vengono accuratamente selezionate e poi subito messe in cassette di legno e messe sui graticci. È essenziale che le uve siano posizionate correttamente in modo che l'appassimento possa avvenire in modo completo e naturale. Il primo segno di "muffa nobile" appare alla fine di Novembre - inizio Dicembre e si sviluppa per lo più nel mese di Gennaio

- Vinificazione: Alla fine di Gennaio c'è la pressatura, poi la macerazione che dura circa 20 giorni; segue la fermentazione alcolica tramite lieviti indigeni che dura 45 giorni ca. La fermentazione segue e dura per 45 giorni

- Affinamento: Viene svinato in botti medio - piccole botti di rovere di Slavonia, dove matura per sette anni.

IL VINO:

- Colore: Rosso melograno profondo
- Profumo: Profumo intenso con note delicate di mandorla amara e sentori di ciliegia
- Gusto: Potente, complesso, persistente, ben bilanciato, con un accenno speziato.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini
- Profumo: Caratteristico intenso con profumo fine di fiori di sambuco, ortica e di frutta esotica matura
- Gusto: Armonico, morbido ed elegante con lunga persistenza.