

Amarone della Valpolicella Classico – Aldegheri



LA VIGNA:

- Collocazione: I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona, nella zona storica della Valpolicella. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.
- Gli impianti: Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti/ettaro.
- La vendemmia: A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento
- Vinificazione: Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce si fanno poi fermentare per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per l'invecchiamento che dura oltre 3 anni. Una piccola parte, un 15% circa, viene maturato in barriques: riunita poi al vino delle grandi botti trasmetterà le sue particolari note caratteristiche. Infine, l'amarone si imbottiglia ma viene messo in commercio dopo 6-8 mesi quando completa il suo affinamento.

IL VINO:

- Colore: Rosso corposo
- Profumo: Ricorda le amarene sotto spirito, la liquirizia, il cuoio e, molto debolmente, anche il legno
- Gusto: Robusto, pieno, caldo