



Amarone della Valpolicella

DOCG Valpolicella



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Camminava lentamente ai margini del frutteto innevato, assaporando il calore della sua pipa. Il profumo del tabacco dolce e speziato si diffondeva nell'aria fresca della sera. Chiudeva gli occhi e immaginava la prossima estate, quando le ciliegie sarebbero state dolci e mature. Quella passeggiata era il momento preferito della sua giornata.”

- **Vitigni:** Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
- **Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d'impianto:** 2005
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale Est-Sud-Ovest
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d'impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 50 q.li
- **Epoca di vendemmia:** metà settembre
- **Vendemmia:** a mano, selezionando solo i grappoli più adatti al lungo appassimento
- **Appassimento:** 100 giorni su graticci, naturale non forzato
- **T° di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata fermentazione:** 30/40 gg
- **Macerazione:** post fermentativa
- **Affinamento:** 30 mesi in botte media di rovere francese + bottiglia
- **Potenziale di invecchiamento:** molto elevato
- **Gradazione alcolica:** 16% vol
- **Colore:** rosso granato con vibranti riflessi rubino
- **Al naso:** ciliegia sotto spirito, tabacco da pipa, ribes nero, mora, viola e rosa rosa con un accenno balsamico di liquirizia che chiude sul cacao
- **In bocca:** caldo e avvolgente, ha un tannino morbido, frutta ancora molto croccante, freschezza ben presente e buona mineralità. Persistenza lunga, piacevole



Amarone ha un colore che ricorda un velluto rosso, luminoso e caldo. Sulle pareti del bicchiere si formano molti archetti ravvicinati, che lasciano presagire la struttura di cui è dotato questo vino. All'olfatto esordisce con eleganti sentori di ciliegia matura e mirtillo in un bouquet di rose rosse e violette, che presto cedono il passo a ricordi speziati di tabacco dolce da pipa, pepe rosa e ad un accenno di erbe balsamiche. Una nota alcolica calda, ma non invadente, accompagna tutta l'esperienza olfattiva, che vira pian piano verso sentori più scuri, che ricordano la grafite e la liquirizia. Amarone invade il palato in un sorso avvolgente, in cui l'alcolicità si alterna alla gustosa freschezza e alla piacevole sapidità. Il tannino è ben presente, lievemente amaricante, ed asciuga dolcemente il cavo orale preparandolo ad un nuovo assaggio, in una lunga scia di frutta scura e spezie. Il vino ha una struttura possente, ma il buon apporto di acidità e sapidità lo rendono adatto all'incontro con il cibo, senza appesantirlo. Ottimo l'abbinamento con carni elaborate, come stufati o brasati, con formaggi stagionati ed erborinati, o a fine pasto con del cioccolato fondente.