

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC RISERVA "1888"

LE UVE:

Corvina e Corvinone Veronese, Rondinella, Oseleta, Croatina

LA ZONA DI PRODUZIONE:

Nelle colline in val d'Illasi, terreno tufaceo, alluvionale e con rocce marine calcaree stratificate con esposizione sud-ovest fino a circa 250 m di altitudine.

SISTEMI DI ALLEVAMENTO:

Pergola con circa 3000 viti e Guyot a 4500 viti per ettaro (45.000 gemme/ettaro)

RESA PER ETTARO:

Si tratta di un vino molto particolare e non può che nascere nel vigneto. Resa bassa sia in uva, circa 70 quintali, sia in vino, inferiore al 30 % (circa 2.000 litri per ettaro), .

EPOCA DI RACCOLTA:

La raccolta, con cernita manuale dei grappoli più spargoli, da appassire sui graticci, varia a secondo delle annate, dal 10 al 30 % della produzione totale.

Da fine settembre, con personale opportunamente addestrato, viene adagiata in piccole casse e trasportata nel fruttai per permettere una perfetto appassimento.

VINIFICAZIONE:

Secondo le annate, da fine dicembre a fine febbraio con pigiatrice a rulli operando una parziale diraspatura. La fermentazione avviene in piccoli contenitori, da 2.600 litri; la temperatura, inizialmente innalzata a 10°C, si stabilizza attorno ai 15°C fino alla fine.

Macerazione lunghissima, oltre 40 giorni con 1 delestage (rimontaggi particolari) a giorni alterni.

Dopo 2 travasi, il vino pulito (verso giugno/luglio) viene trasferito in fusti di rovere da litri 225 fino a massimo litri 500 di cui legno nuovo circa il 20%. Dopo un anno, controllo analitico e sensoriale, infine approvazione se può diventare "riserva" secondo i nostri canoni, molto rigorosi. Quindi travaso di "pulizia" e sosta nei fusti per qualche anno.

Sei mesi in acciaio per l'ultimo assemblaggio quindi affinamento oltre 1 anno in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Secondi robusti, di carne e selvaggina di piuma e pelo, formaggi stravecchi e piccanti, anche accompagnati da mostarde.

Sprigiona tutta la sua potenza ed il massimo delle emozioni, nella sua elegantissima armonia, sorseggiato in buona compagnia, anche fuori dal pasto, tra i lieti conversari, o in momenti di meditazione; servire sempre in ampi bicchieri di cristallo.

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole	16.15
Zuccheri	8,7 g litro
Acidità totale	5,90
pH	3,50
SO2 lib. e tot.	26 - 78
Estratto netto	36.88

