



Amarone della Valpolicella Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2016

VITIGNO

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella, Oseleta, Turchetta

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio di Romagnano in Valpolicella Valpantena. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 300-600 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest. Suolo di medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

METODO DI PRODUZIONE

Le uve vengono messe a riposo nel fruttajo della cantina da ottobre a gennaio.

MATURAZIONE

In barriques di legno francese da 2,25 hl e in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 5 anni.

NOTE DI ASSAGGIO

Porpora profondo con riflessi granati, esprime eleganza e complessità aromatica. Al naso emergono note di ciliegia sotto spirito, prugna essiccata e mora matura, arricchite da sentori di tabacco, cacao e chiodi di garofano. L'evoluzione in bottiglia dona sfumature balsamiche di eucalipto e ginepro, accompagnate da richiami di liquirizia e salvia.

Al palato è elegante e strutturato, con tannini setosi e ben integrati, sostenuti da una vibrante freschezza. Il lungo affinamento in rovere ne ha definito il carattere, creando un perfetto equilibrio tra struttura e armonia. Il finale è lungo e balsamico, con richiami di frutta matura, spezie ed erbe officinali che ne esaltano profondità e capacità evolutiva.

ABBINAMENTI SUGGERITI

La sua struttura e complessità accompagnano perfettamente carni a lunga cottura, brasati, stracotti e selvaggina. Si abbina con eleganza anche a formaggi stagionati e a lunga maturazione. Sorprendente l'incontro con il cioccolato fondente, che ne esalta le note di cacao, spezie e frutta scura.