

Amarone della Valpolicella

VALPANTENA DOCG

Icona di un territorio, l'Amarone è riconosciuto a pieno titolo come uno dei più grandi rossi italiani. In Costa Arente partiamo da un'attenta raccolta manuale, controllando che ogni passaggio sia eseguito con attenzione artigiana, a regola d'arte. Ogni sfumatura del nostro Amarone rappresenta il know-how e la cifra stilistica perseguita da Costa Arente, volta all'espressione della naturale eleganza che il terroir della Valpolicella trasmette al vino.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
RESA UVE	50 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana), terrazzamenti da 150 a 250 metri s.l.m., vigne di 10-25 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.600-4.400 piante/ettaro
AFFINAMENTO	2 anni in tonneau, 1 anno in botte di Slavonia e 1 anno in bottiglia
ANNATA	2016
PRIMA ANNATA	2013
DATI ANALITICI	Alcol 16,5% vol Acidità totale 5,8 g/l Zuccheri residui 8 g/l
LONGEVITÀ	10-15 anni

Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari anche terrazzati, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, insistendo principalmente sulla fascia 100-250 m s.l.m. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco-argilloso a reazione sub-alcina (pH 7,5-7,9), ricco di elementi nutritivi minerali (potassio, manganese, calcio, ferro, zinco). Questa tipologia di suolo garantisce un'acidità fissa elevata che, a parità di tenore alcolico e struttura, dona eleganza e capacità di invecchiamento. Nei vigneti non è raro trovare dei fossili; la permeabilità del terreno è media, con una bassa capacità di trattenere l'acqua.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano dopo attenta selezione per scegliere i grappoli più idonei all'appassimento. Una volta poste nei plateaux, vengono messe a riposo nel fruttai per almeno 3 mesi, periodo in cui perdono mediamente il 40% del loro peso. I processi enzimatici e lo sviluppo di muffa nobile completano il processo di appassimento.

Verso i primi di dicembre le uve vengono diraspate, selezionate sul tavolo di cernita e poi pigiate. Una breve macerazione a freddo precede la fermentazione alcolica che dura circa 2 settimane, con frequenti rimontaggi. Segue svinatura, fermentazione malolattica e affinamento prima in tonneau per 2 anni e, successivamente, almeno un anno in botte di rovere di Slavonia. L'affinamento in bottiglia dura almeno 1 anno prima della messa in commercio.

Degustazione e abbinamenti

Di colore rosso rubino intenso, tendente al granato, denso e profondo. Al naso è subito seducente, con immediati sentori di ciliegia scura: l'appassimento delle uve emerge poi con una nota di marasca sotto spirito che col tempo diventa etereo, con note speziate di pepe nero, cannella e liquirizia. In bocca è pieno, vellutato, con un tannino morbido, non stanca grazie anche alla bella acidità che garantisce longevità. Ottimo su carni saporite come selvaggina, formaggi stagionati primi piatti a base di carne. Ideale come vino da meditazione, da assaporare preferibilmente a 18-19° C.

