

# 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 Valpantena trasmette al vino.**

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare
RESA UVE	50 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano – Grezzana)
ALTITUDINE	terrazzamenti da 150 a 250 metri slm, vigne di 10-25 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia
DENSITA' 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	2019
PRIMA ANNATA	2013
DATI ANALITICI	Alcol 16% Acidità totale 5,4 g/l Zuccheri residui 8 g/l
LONGEVITA'	10-15 anni

### Terreni

Le uve sono coltivate su versanti collinari, che si estendono fino a 600 m d'altitudine, principalmente sulla fascia 100-250 m slm. Il substrato è costituito da marne calcaree, è franco argilloso a reazione sub-alkalina (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

Le uve vengono raccolte a mano dopo attenta selezione per scegliere i grappoli più idonei all'appassimento. Una volta poste nei plateaux, vengono poste 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 ed 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..

