

Amarone della Valpolicella

RISERVA
DOCG

Ogni sfumatura del nostro Amarone rappresenta il know-how e la cifra stilistica perseguita da Costa Arente, volta all'espressione della naturale eleganza propria della Valpantena. Nel primo anno di produzione della Riserva le notti fresche di settembre hanno preservato l'acidità delle uve raccolte, garantendo una buona prospettiva di invecchiamento, un accumulo zuccherino elevato e un bel punto di colore.

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 200 metri slm, vigne di 10-25 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice e doppia
DENSITA' DI IMPIANTO	3.600 – 5.000 piante/ettaro
AFFINAMENTO	3 anni in tonneau, 1 anno in botte di Slavonia e 1 anno in bottiglia
ANNATA	2019
PRIMA ANNATA	2016
DATI ANALITICI	Alcol 17%
	Acidità totale 5,5 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-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

Le uve vengono raccolte a mano dopo attenta selezione per scegliere i grappoli più idonei all'appassimento. Una volta poste nei plateaux, vengono destinate alla Riserva le vasche migliori messe a riposo nel fruttaio 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 dirasate, 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 3 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

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso è complesso e rivela subito sentori di ciliegia sottospirito, marasca e prugna con note finali di spezie, pepe e tabacco. Complessità che prosegue in bocca: tannino avvolgente e lungo, con una freschezza di beva tipica della Valpantena che bilancia ottimamente la componente alcolica. Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo come vino da meditazione a fine pasto. Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.

