

CESARI



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019

Andamento climatico

A un autunno mite con forti piogge segue un inverno secco, con clima moderato e freddo, e un febbraio particolarmente caldo. La primavera è caratterizzata da temperature complessivamente elevate, e un maggio fortemente piovoso. I mesi estivi sono molto caldi e secchi, con picchi di 42°C tra giugno e luglio, e frequenti temporali in agosto.

Vinificazione e maturazione

L'appassimento di uve selezionate disposte in piccole cassette, dura fino a dicembre, e si svolge all'interno di fruttai ben areati. Le uve perdono il 30% di massa e aumentano la propria concentrazione zuccherina, indispensabile per la successiva fermentazione (previa macerazione a freddo per 8 giorni a 6°C). La maturazione, della durata complessiva di 3 anni, prevede affinamento in legno per 12 mesi e 6-8 mesi di riposo in bottiglia.

Note degustative

L'andamento climatico del 2019 ha conferito vibrante acidità e una vasta gamma di aromi agli uvaggi. Cesari Amarone della Valpolicella Classico 2019 si presenta con un colore rubino intenso e riflessi violacei. Al naso emergono tipici aromi di frutto maturo, ciliegia e confettura. Al palato è elegante, caldo e pieno, con un lungo e sorprendente finale.



Suolo: terreno variegato



Varietà: 55% Corvina Veronese; 25% Corvinone; 20% Rondinella



Periodo raccolta: metà settembre-inizio ottobre



Tempo appassimento: 3 mesi



Processo produttivo: fermentazione malolattica in acciaio; affinamento in rovere di slavia (50/30hl) per 12 mesi



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici:

Alcol: 15,20%
Acidità totale: 5,35 g/l
Acidità volatile: 0,56 g/l
Estratto secco netto: 30,90 g/l
Zuccheri riduttori: 4,20 g/l

Formati: 0,75l