



Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Il Bosco” 2018

Andamento climatico

La primavera 2018 si contraddistingue per temperature piuttosto fredde, a cui tuttavia segue un innalzamento decisivo di temperature. L'estate è molto calda e caratterizzata da fenomeni temporaleschi pronunciati e talvolta molto intensi.

Vinificazione e maturazione

Le uve selezionate vengono disposte in piccole cassette. L'appassimento si svolge all'interno di fruttati ben areati fino al mese di dicembre, durante il quale perdono il 30% di massa e aumentano la propria concentrazione zuccherina, indispensabile per la successiva fermentazione, previa macerazione a freddo per 8 giorni alla temperatura di 6°C.

Note degustative

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime un tipico aroma di ciliegia, mora, cioccolato e spezie dolci che prosegue al palato con un corpo medio-pieno. Vellutato e caldo, è complesso e, allo stesso tempo, delicato ed elegante. Il finale, anticipato da brillanti sentori di frutti di bosco, sorprende con un twist agrodolce e tannini morbidi.



Suolo: terreno alluvionale argilloso



Tempo appassimento: 3 mesi

Dati analitici:

Alcol: 15,50%
Acidità totale: 5,40 g/l
Acidità volatile: 0,65 g/l
Estratto secco netto: 32,00 g/l
Zuccheri riduttori: 4,00 g/l

Formati: 0,75l



Varietà: 25% Corvina;
65% Corvinone; 10% Rondinella



Processo produttivo:
vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; acciaio 2 anni; Barrique e Tonneaux 2 anni; Acciaio 1 anno



Periodo raccolta: compreso tra il 20 settembre e il 15 ottobre



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C