



Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Bosan 2015

Andamento climatico

L'annata 2015 è rimarcata da eccessi climatici che sottopongono la vite a notevoli stress. I picchi di temperatura raggiunti durante l'inverno e nei mesi successivi superano record ventennali, in particolare a luglio. Le precipitazioni oltre la media di inizio anno sono contrapposte a un aprile privo di piogge. Nei mesi successivi si registrano invece valori nella media.

Vinificazione e maturazione

Le uve destinate all'Amarone Bosan vengono raccolte 1-2 settimane in anticipo rispetto a quelle destinate al Valpolicella Classico. I grappoli migliori vengono raccolti e disposti in un unico strato in piccole cassette. Dopo l'appassimento in fruttai, dove le uve perdono il 30% del peso iniziale, la macerazione dura 20 giorni. Alla rimozione delle fecce, segue la fermentazione malolattica in acciaio. Invecchiamento di 3 anni in barrique francese e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Note degustative

Alla vista, l'Amarone Classico Riserva Bosan 2015 si presenta con un colore granato profondo. Al naso, si rivelano aromi concentrati di confettura e marasca, prugna e cioccolato fondente, con suggestioni di tartufo nero e liquirizia. Al palato è pieno, con morbidezza e rotondità a bilanciare il grado alcolico. Il finale è lunghissimo, persistente, di grande complessità.



Suolo: terreno calcareo e vulcanico



Varietà: 40% Corvina;
40% Corvinone;
20% Rondinella



Periodo raccolta: compreso tra il 25 settembre e il 15 ottobre



Tempo appassimento: 3 mesi



Processo produttivo: vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio; acciaio 2 anni; Barrique 3 anni; acciaio 1 anno; bottiglia minimo 1 anno



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

Dati analitici:

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

Formati: 0,75l