

# CESARI

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020



### Andamento climatico

Un autunno freddo e con diverse nevicate precede un inverno mite e asciutto. Il buon livello di umidità prepara le uve a una primavera fredda, rimarcata da venti invernali favorevoli e temperature vicine allo zero a marzo. I primi giorni di giugno sono interessati da grandine, prima, e pioggia, dopo, con conseguente abbassamento di temperature. L'estate è caratterizzata da caldo moderato e buona escursione termica: le temperature torride di luglio vengono moderate dai temporali di inizio agosto.

### Vinificazione e maturazione

Le uve selezionate vengono fatte appassire fino a dicembre in piccole cassette disposte nei locali ampi e ben areati del fruttai.

Qui, l'uva perde il 30% del suo peso e aumenta la sua concentrazione zuccherina, passaggio fondamentale per la fermentazione successiva, eseguita dopo una macerazione a freddo di 8 giorni a 6°C.

La maturazione, della durata complessiva di 3 anni, prevede affinamento di 12 mesi in rovere e di 6-8 mesi in bottiglia.

### Note degustative

L'annata 2020 ha conferito a questo Amarone un meraviglioso profilo aromatico. Alla vista, si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, emergono aromi tipici di frutta matura, ciliegia e confettura. Al palato è elegante, caldo e pieno, con un finale lungo e sorprendente.



**Suolo:** Terreni variegati con prevalenza di suolo calcareo e argilloso. Allevati con pergola veronese. Fra i 150 e i 500 metri slm con origini morenico-alluvionali



**Varietà:** Corvina Veronese; Corvinone; Rondinella



**Periodo raccolta:** metà settembre-inizio ottobre



**Appassimento:**  
90 giorni



**Processo produttivo:**

- Fermentazione malolattica in acciaio inox
- Rovere di Slavonia (50/30h; 12 mesi)

### Dati analitici:

**Alcol:** 15,00%  
**Acidità totale:** 5,55 g/l  
**Acidità volatile:** 0,60 g/l  
**Estratto secco netto:** 31,50 g/l  
**Zuccheri riduttori:** 4,30 g/l

**Formati:** 0,75l



**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C