



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Il Bosco" 2019

### Andamento climatico

La primavera del 2019 è nel complesso fresca e piovosa, nonostante un marzo caldo e siccitoso. Segue un'estate molto calda, con due ondate di calore a fine giugno e fine luglio. Rispetto ai due anni precedenti, l'estate è più instabile, con episodi di grandine localizzati, soprattutto a luglio e agosto.

Giugno, invece, è siccitoso, con precipitazioni sotto la media.

In generale, l'annata si può definire abbastanza piovosa, con buone riserve idriche utili a contrastare il caldo secco di giugno.

### Vinificazione e maturazione

Le uve selezionate vengono fatte appassire fino a Dicembre in piccole cassette posizionate in ampi locali ben areati chiamati 'fruttai'. In questa fase, l'uva perde il 30% del suo peso e aumenta la sua concentrazione zuccherina, fondamentale per la fermentazione successiva (dopo una macerazione a freddo di 8 giorni a 6°C). La maturazione, della durata di 3 anni, prevede un affinamento in rovere per 12 mesi e un affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

### Note degustative

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso esprime tipici aromi di ciliegia, mora, cioccolato e spezie dolci. Al palato si presenta di corpo medio-pieno. Vellutato e caldo, il vino è complesso e, allo stesso tempo, delicato ed elegante. Il finale, anticipato da netti sentori di frutti di bosco, sorprende con un twist agrodolce e tannini morbidi.



**Suolo:** terreno argilloso e alluvionale



**Varietà:** Corvina; Corvinone; Rondinella



**Periodo raccolta:** compreso tra il 20 settembre e il 10 ottobre



**Appassimento:** 90 giorni



**Processo produttivo:**

- Vinificazione e fermentazione malolattica in acciaio inox
- Acciaio inox (2 anni)
- Barrique e tonneaux (2 anni)
- Acciaio inox (1 anno)

**Dati analitici:**

**Alcol:** 15,50%

**Acidità totale:** 5,70 g/l

**Acidità volatile:** 0,65 g/l

**Estratto secco netto:** 34,00 g/l

**Zuccheri riduttori:** 4,20 g/l

**Formati:** 0,75l



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