

CESARI

FINE WINES OF VERONA

“BOSAN” 2010

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO RISERVA

Frutto di ricerca e di lavoro agronomico decennale. L'Amarone Bosan nasce nella zona più vocata della Valpolicella da uve Corvina 80% e Rondinella 20%. La qualità di questo vino ha le sue basi nella profonda cura con cui è gestito il vigneto, l'intensità di impianto, una potatura accurata, il diradamento e la scelta solo dei grappoli migliori, forniscono un'uva che, dopo un attento appassimento di quattro mesi, ci dona questo grande vino, completato dall'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e dal lungo riposo in bottiglia. Occorrono così quasi sei anni prima che l'amarone Bosan esca dalle nostre cantine portatore di tutta la nostra esperienza e delle caratteristiche della vendemmia.

Andamento climatico 2010

L'andamento stagionale 2010 è stato caratterizzato da un inverno lungo e freddo, con un mese di febbraio molto piovoso.

Anche i mesi di Aprile, Maggio e Giugno sono proseguiti con continui sbalzi termici (temperature medie mensili sempre sotto le medie storiche) e piogge abbondanti. L'estate è proseguita con temperature leggermente al di sotto delle medie storiche e precipitazioni abbondanti. Tutto ciò ha determinato una discreta vigoria vegetativa, accompagnata dalla produzione di grappoli di buone dimensioni ma con acini più radi rispetto alla norma. Le ultime fasi della maturazione sono state caratterizzate da sbalzi termici elevati, che hanno permesso un ottimale accumulo di zuccheri e antociani e dunque una maturazione fenolica dell'uva molto buona.

La vendemmia è iniziata in perfetta media storica ed è stata caratterizzata da piccole piogge intermittenti che non hanno compromesso la sanità delle uve ma hanno disturbato le fasi di raccolta. Nel complesso il 2010 si ricorderà come una delle annate più fresche del decennio, se non la più fresca, ove si è resa necessaria un'attenta gestione agronomica del vigneto, capace al contempo di dare buoni frutti con quantitativi in linea con le rese/ettaro previste.

Produzione

Le uve destinate alla produzione dell'Amarone vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella. Durante la vendemmia vengono selezionati solo i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati, in cassette basse, con un solo strato di grappoli. Rimangono ad appassire in appositi locali ben aerati, chiamati fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe.

Il processo di appassimento dura fino a fine febbraio, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumentano la concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un notevole grado alcolico (intorno al 16%). La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 30 giorni. Dopo la svinatura il prodotto viene avviato in vasche di acciaio al fine di svolgere la fermentazione malolattica nei mesi successivi. A questo punto inizia la fase di maturazione, che durerà 3 anni con affinamento in botte grande (rovere di Slavonia) e legni piccoli, barriques (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 15 mesi di riposo in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore molto scuro, granato profondo; al profumo concentrato di confettura e marasca, prugna e cioccolato fondente. Ricordi di tartufo nero e liquirizia.

Al sapore pieno, molto alcolico, morbido, rotondo e di grande equilibrio. Finale lunghissimo, persistente e di grande complessità.

Ottimo con carni rosse, brasati, arrostiti e formaggi stagionati.

Dati analitici

Alcool: 15,50%
Acidità totale: 5,42 g/l.
Acidità volatile: 0,65 g/l.
Zuccheri riduttori: 9 g/l.
Estratto secco netto: 33,70 g/l.

