CESARI
FINE WINES OF VERONA

“Il Bosco” 2013

Amarone della Valpolicella
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
CLASSICO

L’Amarone del vigneto “Il Bosco” viene vinificato solo quando le uve sono perfettamente sane ed in annate di grande qualità. Il singolo vigneto è una piccola zona le cui viti superano i 20 anni di vita, pertanto naturalmente avviene una prima selezione, di quantità a vantaggio della qualità. Le uve durante la vendemmia vengono selezionate e solo le migliori verranno poste nei “fruttai” per l’appassimento e poi pigiate nel mese di gennaio. il vino viene posto a maturare per 2 anni in barrique e in grandi botti di Slavonia. Una volta posto in bottiglia il vino viene poi definitivamente affinato per almeno altri 8 mesi.

Zona di Produzione

Vigneto “Il Bosco”, fraz. Castelrotto di San Pietro in Cariano (Vr)

Andamento climatico 2013

L’inverno abbastanza piovoso ha contribuito a generare una buona riserva idrica nei terreni. La primavera, con temperature al di sotto della media, ha leggermente rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante.
Dopo le basse temperature primaverili, un’estate calda e soleggiata ha stimolato il corretto sviluppo degli acini e delle piante, consentendo una maturazione lenta e costante.
Settembre, con temperature mediamente basse e con buone escursioni termiche tra notte e giorno, ha creato le condizioni ideali per una maturazione lenta e graduale delle uve, garantendo un ottima qualità della raccolta.

Produzione

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina, il 20% di Rondinella. Solo i grappoli provenienti dal vigneto “il bosco” concorrono alla produzione di questo vino. 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 gennaio, 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 15%).
La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-30 giorni. Durante la fermentazione, dato l'elevato grado alcolico che si produce, i lieviti dovranno essere altamente selezionati e resistenti sia all'alcol che al freddo (il periodo di fermentazione dell'Amarone è tra gennaio e febbraio). 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 2 anni con affinamento in barriques (rovere francese) e botte grande (rovere di Slavonia).
Bottiglie prodotte dell’annata 2012: 23.950

Descrizione organolettica

Colore rosso intenso con riflessi purpurei. Caratteristico aroma di ciliegia, spezie, cacao, mandorle amare. Pieno, vellutato, caldo, vino complesso e al tempo stesso fine ed elegante.

Dati analitici

Alcool: 15,50%
Acidità totale: 6,00 gr/l.
Acidità volatile: 0,70 gr/l.
Estratto secco netto: 31,0 gr/l.

L’assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati.
Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti