



## Amarone della Valpolicella Dal Forno 1998 Dal Forno

<b>Vitigni:</b>	Corvina 60%, Rondinella 20%, Croatina 10%, Oseleta 10%
<b>Capacità:</b>	75 cl
<b>Grado alcolico:</b>	17.5%
<b>Bottiglia:</b>	Bordolese
<b>Zona:</b>	Val d'Alba (VR)
<b>Tipologia:</b>	Rosso Docc
<b>Nome vino:</b>	Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
<b>Annata:</b>	1998
<b>Denominazione:</b>	D.O.C.G.
<b>Vitigno:</b>	Corvina
<b>Vitigno:</b>	Rondinella
<b>Vitigno:</b>	Croatina

La produzione del Tignanello è iniziata con il millesimo 1971 con l'ausilio del grande enologo Giacomo Tachis che ha seguito le vendemmie del Tignanello fino al 1992 (non prodotto per le condizioni climatiche non favorevoli). Quindi questo 1985 è una delle rarissime bottiglie in commercio del Tignanello ancora "confezionato" da Tachis.

Dal 1993 la conduzione agronomica ed enologica fu affidata a Renzo Cotarella, tuttora asse portante della Antinori, secondo il quale la 1985 è stata una delle migliori annate degli anni Ottanta, anche grazie al particolare andamento climatico con temperature medie abbastanza alte e scarse piogge.

Un vino per il quale ancora si utilizzavano barrique di rovere di Slavonia (le francesi arrivarono con Cotarella dopo il 1993) con una maturazione che all'epoca arrivava anche a 24 mesi (che diventeranno 14-15 dopo il 1993).

Il Tignanello 1985 è ancora oggi il millesimo che meglio tiene il tempo nelle batterie dei vini degli anni Ottanta, grazie alla notevole tempratura strutturale che lo caratterizzava già all'uscita.

Se ne apprezzano tuttora, fascino, pienezza ed equilibrio, con una eleganza raccontata dalla raffinatezza con cui propone la sua "giovinale" teriarizzazione: tabacco, prugna, scatola di sigari, terriccio e radici, erbe amare e chiodi

di garofano. Sorso rispondente ed equilibrato, in cui l'evoluzione resta nobile nel porsi, rilanciando le sfumature olfattive in persistenza.