

CECILIA BERETTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2017

SUOLO

Terreno collinare calcareo - argilloso.

VINIFICAZIONE

L'Amarone è un vino nobile, prodotto dai migliori grappoli delle colline del Valpolicella che vengono raccolti a mano e posti ad appassire in appositi graticci di legno per 4-5 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina. A fine febbraio viene pigiata e messa a fermentare per circa 20-25 giorni. Dopo pressatura e decantazione, il vino viene trasferito in barrique dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 18 mesi, affina in bottiglia per altri 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino rotondo e morbido, dall'abbondante estratto e dall'elevato grado alcolico, che conferiscono dolcezza seducente e vellutata. Il colore è rosso granato intenso, con profumi di prugna, mandorla e cioccolato e leggere note di vaniglia. Vino di ottima struttura, armonico e persistente.

ABBINAMENTI

Vino corposo che ben accompagna i secondi piatti della tradizionale cucina veronese. Ottimo, in generale, con i secondi piatti importanti a base di carni rosse o selvaggina, oppure abbinato al Parmigiano Reggiano ed a formaggi stagionati. Vino da meditazione, da provare anche con il cioccolato. Servire a 18 °C.

VENDEMMIA 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni, già dai mesi invernali. Nei mesi successivi le temperature sono state elevate, da giugno ad agosto, talvolta con fenomeni siccitosi. Nel mese di settembre si sono verificati fenomeni temporaleschi con abbassamento repentino della temperatura rispetto alla media storica. Nel complesso, lo stress climatico è stato ben sopportato dalla vite in tutta l'area di produzione.

CECILIA BERETTA.

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



Provenienza
Colline Valpantena

Gradazione Alcolica
15%



Uve/Blend
Corvina 65%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Croatina 5%

PH
3,38

Acidità totale
5,97 g/l

Premi
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2020 Luca Maroni - **94 punti**
Guida Essenziale ai Vini d'Italia Doctor Wine - **90 punti**

Maturazione in legno
18 mesi in barrique

Zucchero residuo
6,32 g/l