

CECILIA BERETTA

TERRE DI CARIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO RISERVA 2015

SUOLO

Di origine alluvionale, con sedimenti fini e ghiaiosi, calcarei.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e disposte ad appassire in cassette all'interno del fruttajo per circa 3 mesi dove i grappoli perdono il 25-30% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in fermentini di acciaio, per circa 1 mese, a temperatura controllata. Si effettuano continue follature a mano per favorire l'estrazione del colore e della struttura. In seguito, circa il 70% del vino viene trasferito in barrique e circa il 30% in tonneau di rovere francese, dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo circa 24 mesi di maturazione in legno, il vino viene travasato in acciaio ed in seguito messo in bottiglia per altri 2 anni di affinamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Di un bel colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, con profumi di frutti di bosco e confettura di more e note speziate che ricordano cacao e torrefazione. In bocca è ricco, caldo e morbido, con tannini già abbastanza maturi e setosi, ben equilibrato e molto persistente.

VENDEMMIA / 2015

Un anno caratterizzato da temperature estremamente elevate e da scarse precipitazioni nel corso della stagione vegetativa, fattori che hanno contribuito a difendere la vite dagli attacchi dei patogeni. Le alte temperature di luglio e agosto non hanno rallentato la maturazione dell'uva, che si è presentata in anticipo rispetto la norma.

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
San Pietro in
Cariano

Gradazione Alcolica
15.5 %

Uve/Blend
Corvina 60%
Rondinella 25%
Corvinone 5%
Croatina 5%
Oseleta 5%

PH
3,5

Acidità totale
6,3 g/l

Maturazione in legno
24 mesi in barrique

Zucchero residuo
8,9 g/l

Premi

Mundus Vini 2023 - **Gold Medal**

James Suckling - **92 punti**

Robert Parker - **94 punti**

Vinibuoni d'Italia 2021 - **Golden star**

Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2021 Luca Maroni - **93 punti**

Bibenda 2021 - **5 Grappoli**

Guida Essenziale ai Vini d'Italia Doctor Wine 2021 - **94 punti**

I Vini di Veronelli 2021 - **92 punti**

IWC 2020 - **90 punti**