

MEZZADRO alla FONTANA

Amarone della Valpolicella

Classico DOCG Riserva

Un vino non è mai casuale. E' la storia delle sue origini, delle terre in cui è nato, degli uomini che lo hanno prodotto. Le parole del "Mezzadro alla Fontana" in pagine di appunti e vecchi documenti hanno rispolverato valori e passioni della nostra tradizione familiare. Un'eredità che vogliamo riportare alla luce grazie a questo Amarone Riserva, frutto di esperienza e di innovazione. Maestosamente dotato di grande struttura, è vino che riesce a coniugare i suoi potenti estratti ad una rotondità che pervade tutti i sensi. Un viaggio gustativo e il racconto di una storia che lega da più di 100 anni la nostra famiglia.

Vitigni	70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina
Età vigneti	60 anni
Ubicazione e Caratteristiche	San Pietro in Cariano, Marano di Valpolicella e Mazzano di Negrar, ad una media di 350 metri con varie e pregiate esposizioni in vigneti cru
Suoli	Suoli variegati, prevalentemente calcarei con ghiaia o stratificati con basalti.
Forma d'allavevamento e densità d'impianto	Pergola Veronese 3500 viti/ha
Epoca Vendemmia	Raccolta manuale da fine settembre
Appassimento	Appassimento naturale dei grappoli, selezionati e ben spaziati in piccole cassette per circa 100 giorni in fruttai con controllo costante delle condizioni di temperatura e umidità, fino ad un calo del 40% del loro peso. Oltre le concentrazioni di zuccheri e aromi, la lenta trasformazione biologica dell'acino sviluppa glicerina, resveratrolo tra i molti estratti
Vinificazione	I grappoli appassiti vengono diraspatis, gli acini pigiati e lasciati in macerazione a freddo per 7 giorni. Un mese di fermentazione inizia con l'inoculo del mosto con lieviti selezionati in tini di acciaio inox e continua a 28° C con frequenti rimontaggi e due delestage. Una macerazione di circa 10 giorni precede la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche di cemento dove inizia la fermentazione malolattica in maniera spontanea
Affinamento	Dopo travasi dalle fecce grosse, 24 mesi di maturazione in barrique francesi e americani e per almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia di 20 HI e 30 HI, e infine, lungo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore granato carico con riflessi aranciati. I sentori intensi ricordano un'abetaia d'estate, con sottobosco secco di mirto, lamponi e fragole. Il naso si inebria diavana, cuoio e scorze di agrumi canditi, mentre il palato secco ma di setosa polpa, offre un tannino morbidamente avvolto nei balsami del suo frutto
Dati Analitici	Alcol: 16,50% Zuccheri: 4 g/l Acidità totale: 5,50 g/l Acidità volatile: 0,60 g/l Estratto secco: 35 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Questo capolavoro di Amarone viene prodotto solo in annate eccezionali, in quantità limitate e viene messo in commercio solo quando entra nel pieno della sua vita. L'eleganza eterea del vino amplia le possibilità di abbinamento, anche con alcuni frutti di mare e piatti più delicati. Si consiglia di assaggiare il vino da solo prima di cenare per apprezzare appieno i suoi aromi, la sua struttura e la sua infinita complessità
Temperatura di Servizio	Servire a 18° - aprire 2-3 ore prima di consumare
Conservazione	Conservato in ottime condizioni, al buio, con temperatura e umidità controllate, godere la sua evoluzione fino a circa 25 anni dalla data di vendemmia