

MEZZADRO ALLA FONTANA

Amarone della Valpolicella DOCG

Classico 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'allevamento e densità d'impianto	Pergola Veronese 3500 viti/ha
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale da fine settembre
Appassimento	Appassimento naturale dei grappoli, selezionati e ben spazati 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 Hl e 30 Hl, 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 di avana, 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: 16,5 % vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità totale: 5,50 g/l - Acidità volatile: 0,6 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 abbinamenti sorprendenti come il cioccolato fondente con sale croccante Maldon. 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 o 3 ore prima di consumare
Conservazione	Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 25 anni dalla data di vendemmia