



CECILIA BERETTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2016

TERROIR

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 DELL'ENOLOGO

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 2016

L'inverno è trascorso con temperature superiori alle medie con assenza di precipitazioni. I mesi successivi hanno visto un alternarsi delle temperature con valori sotto la media storica in particolare nei mesi di luglio ed agosto. Il clima si è disposto decisamente al bello con l'arrivo di settembre, quando le temperature elevate e la buona ventilazione che ha mantenuto bassa l'umidità dell'aria, ha permesso una buona conclusione del ciclo vegetativo. L'autunno si è concluso sempre con temperature gradevoli sino ad inizio dicembre, quando l'inverno ha preso possesso del clima.

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
15,44%



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

PH
3,28

Acidità totale
6 g/l

Premi
Luca Maroni 2020 - 94 punti
Doctor Wine - 90 punti

Affinamento
18 mesi in barrique

Zucchero residuo
8,29 g/l