

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA “MEZZADRO ALLA FONTANA “ 2011

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.
UBIFICAZIONE VIGNETI:	Comuni di San Pietro in Cariano, Marano di Valpolicella e Mazzano di Negrar.
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	350 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico – Calcereo - Ghiaioso
FORMA DI ALLEVAMENTO: E DENSITA' DI IMPIANTO	Pergola veronese 4500 viti/ha.
VENDEMMIA:	Selezione e raccolta manuale dell'uva da metà settembre
APPASSIMENTO:	Surmaturazione naturale per circa 4 mesi delle uve nei tradizionali fruttai, con calo del 40% del loro peso e aumento della concentrazione di zuccheri, estratti, aromi e glicerina.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve a metà gennaio. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, inoculo di lieviti selezionati e fermentazione tradizionale in acciaio inox. Svinatura e chiusura della fermentazione alcolica e malolattica in cemento.
AFFINAMENTO:	Dopo alcuni travasi di pulizia, maturazione per almeno 24 mesi in barriques di Rovere Francese ed Americano e per almeno 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 e 30 Hl. Successivo lungo affinamento in bottiglia.
NOTE 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: 16,50% vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità Totale: 5,50 g/l Acidità Volatile: 0,60 g/l Estratto Secco: 35 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo con carni rosse e formaggi stagionati ma superlativo ad accompagnare il lieto conversare.