

# Amarone

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2013



Icona di un territorio, l'Amarone rientra a pieno titolo sul podio dei "Grandi Rossi" italiani. Come in pochi altri casi nel panorama vinicolo del Paese, per produrre un grande Amarone non è sufficiente la vocazione del territorio: possiamo definire l'Amarone un "vino di processo", proprio perché il processo di produzione - lento e pieno di variabili da tenere in considerazione - influisce in modo determinante sul profilo del vino. Costa Arente si affaccia a questa produzione con il rispetto dovuto ad un vino che è anche un simbolo, ma con l'ambizione di produrre uno dei migliori Amarone al mondo. Per questo nessun aspetto produttivo è stato trascurato: per raggiungere un obiettivo così ambizioso, ogni dettaglio è determinante.

**Le uve:** Coltivate sulla tipica pergola veronese, il metodo di allevamento che la tradizione ha sempre preferito, al momento della vendemmia, tra fine settembre e inizio ottobre, le uve vengono vendemmiate manualmente e messe in cassetta per essere portate "a riposo", cioè in appassimento. In ogni cassetta vengono disposti non più di 5 kg di uva, per permettere una corretta aerazione di ciascun grappolo e garantire omogeneità di appassimento.

**L'appassimento:** uno dei passaggi chiave nella tecnica di produzione di un grande Amarone, consiste nell'appassimento, il momento in cui le uve acquisiscono maggior concentrazione e si favorisce lo sviluppo di un ricco profilo aromatico. Poste in cassetta all'interno di grandi sale termocondizionate e ventilate, le uve vengono mantenute a temperatura e umidità controllate, in modo da ottenere il giusto grado di appassimento per ciascuna delle varietà che andranno a comporre il nostro Amarone. Dopo 100 giorni le uve, a seconda della varietà, hanno perso dal 30% al 35% del loro peso e sono pronte per la vinificazione.

**La vinificazione:** le uve vengono controllate grappolo a grappolo prima di essere diraspate: questo assicura che solo le migliori, siano selezionate per diventare parte del nostro Amarone. Seguono pigiatura e vinificazione in recipienti d'acciaio a temperatura controllata: macerazione lenta per 30 giorni di cui 12 a freddo, con 3 follature al giorno per facilitare l'estrazione di tannini e polifenoli presenti nella buccia dell'acino.

**L'affinamento:** la fase più lunga per la produzione dell'Amarone è l'affinamento. Il vino, a fine maggio viene trasferito in botti di rovere di differenti capacità, 25 hl e 5 hl, dove sosta per oltre 36 mesi. Prima dell'imbottigliamento le due masse vengono assemblate.

**Vitigni:**  
Corvina 50%  
Corvinone 20%  
Rondinella 15%  
Altri Vitigni 15%

**Resa:** 20 hl/ha  
**Contenuto alcolico:** 16,5 %  
**Acidità:** 6,00 gr/l  
**Zuccheri Residui:** 8,4 gr/l  
**Capacità di invecchiamento:** 10 - 15 anni

**Descrizione Organolettica:** Al calice si presenta rosso intenso, con bordi che tendono al granato. Al naso il bouquet complesso ed ampio coniuga sentori fruttati di marasca a toni di tabacco, spezie, liquirizia. All'assaggio, mostra immediatamente una grande struttura, in cui a sentori di frutta a bacca rossa e marasca, si sovrappongono note di vaniglia. Secco, con una buona acidità e tannini eleganti, è sostenuto da una buona alcolicità. Lunga la persistenza in bocca.

**Abbinamenti:** Ottimo su carni saporite come selvaggina, sia di pelo che di piuma. Formaggi stagionati e saporiti, primi piatti a base di carne. Ideale anche a fine pasto per accompagnare un momento di relax dedicato a se stessi.

**Consigli per il servizio:** Per apprezzare al meglio vini di così lungo affinamento, aprire la bottiglia almeno un ora prima dell'assaggio, oppure far decantare il prodotto e lasciarlo riposare per qualche minuto.

**Calice:** Tulipano ampio, baloon  
**Temperatura di servizio:** 17°C —18°C