

CORTE VOLPONI

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLCELLA

D.O.C.G.

LE UVE

40% Corvinone, 35% Corvina, 20% Rondinella, 5% Oseleta

IL VIGNETO

Le uve crescono su terreni argilloso-calcarei ben esposti e ventilati. Sono allevate tradizionalmente a Pergola veronese, con una densità di 3.200 ceppi per ettaro.

LA VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte sapientemente a mano con una cernita rigorosa (solo i grappoli ben maturi e sani, circa il 15% del totale delle uve) in piccole cassette da 5 chili, fra l'ultima settimana di settembre e l'inizio di ottobre.

L'APPASSIMENTO

I grappoli vengono posti ad appassire in locali ben areati su vassoi monostrato, ove restano per 100/120 giorni fino alla perdita del 30% del loro peso.

LA VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura le uve vengono macerate a freddo per 8-10 giorni. Il processo di vinificazione ha inizio a gennaio e segue le temperature esterne naturali di questo periodo dell'anno. In seguito la temperatura viene aumentata a 24-26 °C per favorire la fermentazione dei lieviti.

LA MATURAZIONE

50% del vino matura in barrique nuove di rovere francese e l'altro 50% in botti grandi di rovere di Slavonia per circa due anni. Infine, il vino riposa nelle bottiglie almeno 6 mesi prima della sua commercializzazione.

IL VINO

Colore rosso scuro con tenui orli granati; profumo intenso, penetrante, etereo ed elegantissimo con note dominanti di uva appassita e di prugna essiccata, e con sentori più sfumati di spezie (chiodo di garofano, cannella), confettura di marasche. Sapore caldo, pieno e vigoroso, austero, con elegante fondo di nocciolo di pesca e di mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca.

DATI ANALITICI

alcol 16 %; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,62; zuccheri 7,4 g/l; estratto 34,3 g/l.