



SANTICO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG

2013



Intensi sentori di frutta rossa accompagnati da una piacevole sapidità per un morbido Amarone della Valpolicella. Accattivante icona del terroir.

LE UVE

Corvina 80%, Rondinella 20%.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne particolarmente vocate nei comuni "storici" di San Pietro, Fumane e Marano.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

I vigneti si trovano tra i 150 e i 300 mt di altitudine con esposizione principale a sud-ovest e una parte minore a sud-est.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Marnoso-calcareo, ricco in scheletro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Pergoletta veronese e spalliera con metodo guyot.

VENDEMMIA

A fine settembre, qualche giorno prima dell'inizio della normale vendemmia, avviene la cernita rigorosa dei grappoli (25-30% del totale) che vengono raccolti a mano in plateau e lasciati appassire oltre 3 mesi in locali asciutti e bene aerati; la sur-maturazione e disidratazione naturale arricchisce gli acini in concentrazione zuccherina, composti polifenolici ed aromatici.

VINIFICAZIONE

Le operazioni di pigiatura sono iniziate nella terza settimana di dicembre. Grazie a un'iniziale macerazione a freddo di una settimana e alla lunga fermentazione di 3 settimane con temperature max di 20°C, sono state esaltate le peculiarità di ciascuna partita ottenendo così vini differenziati e fortemente espressivi del territorio.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino matura per 24 mesi in botti di rovere di slavonia con una capacità media di 25 hl, mentre un quarto del prodotto affina per ulteriori sei mesi in tonneau di rovere francese. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso cupo; profumo ricco e fragrante con note dominanti di confettura di ciliegia e mirtilli, accompagnati da sentori di prugna, frutta secca e cacao.

In bocca corposo con tannini vellutati, rotondo, piacevolmente acidulo e con un lungo retrogusto. Si avvertono i sentori di frutta rossa accompagnata da una piacevole sapidità.

GRADAZIONE

15,00 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

8-10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti saporiti, risotti e paste ripiene, cacciagione, e piatti a base di carni rosse.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum