



## AMARONE VALPOLICELLA ALDEGHERI

Questo vino di grande prestigio si produce esclusivamente da vigneti di collina, i cui grappoli migliori dopo la vendemmia vengono lasciati appassire su graticci. Prima della miscela è lungamente invecchiato in botti di rovere e poi in bottiglia nelle cantine sotterranee.

### **UVAGGIO**

Corvina, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.

**IL VIGNETO:** collocazione geografica e caratteristiche

I vigneti sono situati nella parte nord-ovest dell'arco collinare della provincia di Verona, nella zona storica della Valpolicella. L'età media è di 20 anni e raggiunge i 35 anni in alcune Corvine. I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.

**GLI IMPIANTI:** il sistema e la densità

Pergoletta veronese semplice con 3.500 viti/ettaro.

**LA VENDEMMIA:** tempi e modi

A inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione. La raccolta è manuale, effettuata selezionando i grappoli migliori per il successivo appassimento.

**LA VINIFICAZIONE**

Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice; il mosto e le vinacce si fanno poi fermentare per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito in apposite grandi botti di rovere per l'invecchiamento che dura oltre 3 anni. Una piccola parte, un 15% circa, viene maturato in barriques: riunita poi al vino delle grandi botti trasmetterà le sue particolari note caratteristiche. Infine, l'amarone si imbottiglia ma viene messo in commercio dopo 6-8 mesi quando completa il suo affinamento.

**AMARONE&CUCINA**

Robusto, pieno, caldo, il profumo ricorda le amarene sotto spirito, la liquirizia, il cuoio e, molto debolmente, anche il legno. Ottimo con arrosti e selvaggina, è l'ideale con formaggi stravecchi e/o piccanti e non ha eguali sorseggiato tra i lieti conversari di fine pasto. Si consiglia di stappare qualche ora prima oppure "ossigenare" con decanter. Va servito a 18-20 °c.

