

Allegrini

## Amarone Classico 2011



*Denominazione:* Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.  
*Vitigni:* Corvina Veronese 90%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

### Il territorio: Valpolicella Classica

*Collocazione geografica:* Zona collinare della Valpolicella Classica  
*Altitudine:* 180-280 m s.l.m.  
*Esposizione:* Sud-Est  
*Tipologia di terreno:* Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato  
*Sistema di allevamento:* Vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice  
*Età media delle viti:* 32 anni  
*Densità di impianto:* Vecchi impianti, circa 3.000 ceppi/Ha; nuovi impianti, circa 5.000 ceppi/Ha

### Vinificazione e invecchiamento

*Vendemmia:* Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda settimana di Settembre  
*Appassimento:* Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%  
*Vinificazione:* Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di gennaio  
*Fermentazione:* In vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
*Temperatura di fermentazione:* 8-22°C  
*Durata della fermentazione:* 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici  
*Affinamento:* Maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa

### Dati analitici

*Grado alcolico:* 15,75% Vol  
*Acidità totale:* 6,0 g/l  
*Zuccheri residui:* 4,5 g/l  
*Estratto secco:* 33,2 g/l  
*SO<sub>2</sub> libera:* 15 mg/l  
*SO<sub>2</sub> totale:* 62 mg/l  
*pH:* 3,50



### Caratteristiche dell'annata

La vendemmia 2011 è stata caratterizzata da uno straordinario andamento stagionale con escursioni termiche ideali per la valorizzazione del patrimonio aromatico delle uve. Tali condizioni si sono mantenute fino alla prima decade di agosto. La bolla di canicola dei 15 giorni successivi ha di fatto compromesso i grappoli più esposti alla luce; si è quindi provveduto tempestivamente all'ulteriore diradamento di questi grappoli. Provvidenziali i circa 50 mm di pioggia di fine agosto/inizio settembre che hanno dato respiro alla pianta e migliorato il clima, con un ritorno ad escursioni ideali. Valutata la maturazione fenolica dei grappoli, l'avvio della vendemmia è stato dato nei primi giorni di settembre. Sarà un'annata dai buoni estrattivi, abbinati ad un forte potenziale aromatico. Vini ampi ed intensi dunque, tali da far scrivere la vendemmia in Valpolicella Classica, pur leggermente anticipata e con una flessione produttiva mediamente del 10%, tra le più promettenti degli ultimi anni.

### Note degustative

L'Amarone è il frutto di tutta la sapienza della famiglia Allegrini, un vero classico della denominazione, un rosso che riassume in sé tradizione, territorio e sapienza contadina. Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità. Dopo un lungo affinamento ne esce il rosso diventato emblema dell'enologia nazionale assieme a Barolo e Brunello di Montalcino. Il profilo è di grande spessore e profondità, tanto negli aromi di frutto maturo e spezie, quanto al palato, dove l'alcool trova nell'acidità e nei raffinati tannini i giusti compagni di viaggio.

### Gastronomia

Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.