

Allegrini

## AMARONE CLASSICO 2016



*Denominazione:* Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.  
*Vitigni:* Corvina Veronese 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

### Il territorio

*Altitudine:* 180-280 m s.l.m.  
*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:* 36 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 terza 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:* 15,84 % Vol  
*Acidità totale:* 5,80 g/l  
*Zuccheri residui:* 2,6 g/l  
*Estratto secco:* 34,1 g/l  
*pH:* 3.42

### Caratteristiche dell'annata

Il 2016 è stato caratterizzato da un andamento climatico complessivamente favorevole, nonostante una primavera segnata da precipitazioni sopra la media stagionale. Le abbondanti piogge del mese di maggio hanno imposto un pronto e rigoroso lavoro di difesa della vite, che ha consentito di preservarne lo stato sanitario. Dalla seconda metà di giugno si è poi imposto il bel tempo per tutti i mesi estivi, con temperature che non hanno superato i 35°C. Le importanti escursioni termiche registrate soprattutto al momento dell'invaiaitura, unite alla consistente riserva idrica creatasi nei mesi primaverili, hanno determinato un incremento del grado zuccherino, favorito il mantenimento del patrimonio acido e agevolato lo sviluppo del profilo aromatico di ciascuna varietà. Infine una vendemmia "lenta", svoltasi in condizioni atmosferiche ideali, ha permesso alle uve di completare la fase della maturazione in modo progressivo. Il millesimo 2016 si annuncia come una tra le migliori annate di sempre, capace di distinguersi per grande equilibrio ed eleganza.

### 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.

