

Allegrini

# FIERAMONTE AMARONE CLASSICO RISERVA 2013



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

## Territorio

*Altitudine:* media 415 m. s.l.m.  
*Tipologia del terreno:* Sciolto e ciottoloso e ricco di scheletro. Ha un buon contenuto di magnesio e ferro ed un basso livello di argilla.  
*Resa in uva:* 60,00 ql/Ha  
*Resa in vino:* 24,00 ql/Ha  
*Densità di impianto:* 4545 ceppi/Ha

## Vinificazione e affinamento

*Vendemmia:* Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda decade di settembre  
*Appassimento:* Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40%  
*Vinificazione:* Diraspatura e pigiatura soffice delle uve effettuata nel mese di gennaio 2012  
*Fermentazione:* In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.  
*Affinamento:* 48 mesi in barriques di rovere francese da 2,25 hl; 6 mesi di massa e affinamento in bottiglia per 1 anno circa.

## Dati analitici

*Grado alcolico:* 16,90% vol.  
*Acidità totale:* 6,11 g/l  
*Zuccheri riduttori:* 3,8 g/l  
*Estratto secco:* 38,5 g/l  
*pH* 3.44

## Caratteristiche dell'annata

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un andamento climatico decisamente favorevole a chi ha saputo operare con impegno e professionalità in vigneto. Sono presenti tutte le caratteristiche per avere una vendemmia tra le migliori degli ultimi anni: le uve hanno avuto una maturazione graduale, avvenuta soprattutto ad opera della luce più che dal calore e questo ha favorito la sintesi di elevati elementi qualitativi come l'accumulo di sostanze polifenoliche nelle uve a bacca rossa. Fondamentali sono stati i mesi di luglio e agosto, caratterizzati da temperature alte con escursioni termiche tra giorno e notte, molto importanti per una maturazione ideale. Il clima nel periodo vendemmiale, in settembre e ottobre, è stato prevalentemente buono anche se si sono intervallati giorni di pioggia abbondante.

## Note degustative

Il vino si presenta con una bella veste luminosa, rubino intensa e compatta, con riflessi ancora molto vivaci. Al naso si apre lentamente, dominato da un frutto rosso e carnoso che ricorda le ciliegie che a luglio maturano sulle colline più alte della Valpolicella, contornato dalle stesse erbe aromatiche che sbucano dai muretti a secco, per rivelare infine una profonda nota di spezie che dal pepe nero conduce ai chiodi di garofano. All'assaggio colpisce per la pienezza del sorso che mette in luce possanza senza rinunciare alla tensione e l'agilità. Nessun aiuto dagli zuccheri, tannino ben presente ma che non aggredisce il palato, lo accarezza con decisione accompagnandosi ad un'acidità fresca e vitale che ne allunga e snellisce il sorso. Il finale, asciutto e grintoso, lascia emergere una sottile venatura minerale che attende di potersi esprimere al meglio nei prossimi anni. Un Amarone che riallaccia un legame con il passato ma proiettato intensamente nel futuro.



750 ml 1,5 Lt