

Allegrini

AMARONE CLASSICO



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

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.

