

**CECILIA BERETTA**

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
2015

### TERROIR

Terreno collinare calcareo - argilloso.

### VINIFICAZIONE

L'Amarone è un vino nobile, prodotto dai migliori grappoli delle colline del Valpolicella che vengono raccolti a mano e posti ad appassire in appositi graticci di legno per 4-5 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina. A fine febbraio viene pigiata e messa a fermentare per circa 20-25 giorni. Dopo pressatura e decantazione, il vino viene trasferito in barrique dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 18 mesi, affina in bottiglia per altri 6 mesi.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Vino rotondo e morbido, dall'abbondante estratto e dall'elevato grado alcolico, che conferiscono dolcezza seducente e vellutata. Il colore è rosso granato intenso, con profumi di prugna, mandorla e cioccolato e leggere note di vaniglia. Vino di ottima struttura, armonico e persistente.

### ABBINAMENTI

Vino corposo che ben accompagna i secondi piatti della tradizionale cucina veronese. Ottimo, in generale, con i secondi piatti importanti a base di carni rosse o selvaggina, oppure abbinato al Parmigiano Reggiano ed a formaggi stagionati. Vino da meditazione, da provare anche con il cioccolato. Servire a 18 °C.

### VENDEMMIA / 2015

Un anno caratterizzato da temperature estremamente elevate e da scarse precipitazioni nel corso della stagione vegetativa, fattori che hanno contribuito a difendere la vite dagli attacchi dei patogeni. Le alte temperature di luglio e agosto non hanno rallentato la maturazione dell'uva, che si è presentata in anticipo rispetto la norma.

### CECILIA BERETTA.

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



---

**Provenienza**  
Colline Valpantena

---

**Gradazione Alcolica**  
15,44%

---

**Uve/Blend**  
Corvina 65%  
Rondinella 20%  
Corvinone 10%  
Croatina 5%

---

**PH**  
3,28

---

**Acidità totale**  
6 g/l

---

**Affinamento**  
18 mesi in barrique

---

**Zucchero residuo**  
8,29 g/l



Luca Maroni 2020 - 94 punti