

COMAROTO

Amarone della Valpolicella

DOCG

Amarone, un vino che è pura eccellenza, un mito senza tempo che ha pochi rivali.

Volevamo creare un vino capace di restare fedele alla sua storia, ma che potesse al contempo guardare al futuro: un grande classico italiano che sapesse farsi contemporaneo, immediato, riconoscibile da chiunque. Per fare ciò, abbiamo mantenuto il nostro protocollo, rispettandone le regole di fondo, ma abbiamo apportato alcune modifiche mirate: una vendemmia tardiva ed un appassimento più breve, per catturare e preservare la freschezza delle uve. Il risultato è un vino che non ha bisogno di parole, perché si racconta da sé. Una fragranza straordinaria, capace di colpire anche i palati più esigenti.



Denominazione	<i>Amarone della Valpolicella DOCG</i>
Annata	<i>2021</i>
Vitigni	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>
Zona di produzione	<i>Colline di Illasi - Verona</i>
Altitudine	<i>160-220 m</i>
Caratteristiche terreno	<i>40% calcare, 30% limo e 30% argilla</i>
Età vigneti	<i>Compresa tra i 40 e i 60 anni</i>
Periodo di raccolta	<i>Dal 10 settembre al 15 ottobre</i>
Periodo di appassimento	<i>70 - 80 giorni</i>
Affinamento	<i>24 mesi in Barriques</i>
Gradazione	<i>16,5%</i>
Temperatura di servizio	<i>16 - 18°C</i>

Società Agricola Semplice Dal Forno Bros.

Località Monte Tenda, 5 - 37031 Illasi (VR) Italia | +39 045 7833233 | info@comaroto.wine

Dal Forno Bros.



Sottili sentori aromatici, che spaziano dall'amarena al mirtillo al cioccolato, anticipano l'espressione opulenta del frutto maturo che scorre in bocca con esilarante persistenza. Sfumature di tartufo, tabacco e cuoio nuovo avvolgono il finale.

Suolo

Situato sulle colline più alte di Illasi, è composto per il 40% da calcare, per il 30% da limo e per il 30% da argilla.

Raccolta

Dal 10 settembre al 15 ottobre vengono raccolti a mano solo i grappoli migliori e viene effettuata una cernita meticolosa per eliminare tutti gli acini che non soddisfano i nostri standard. Le uve selezionate vengono poi collocate in plateau e lasciate riposare per diverse settimane in grandi locali aperti, dove un sistema di ventilazione aiuta a mantenere un flusso d'aria elevato e capillare.

Blend delle uve

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina. Le uve destinate alla produzione dell'Amarone provengono da vigneti di età compresa tra i 40 e i 60 anni.

Pigiature

La pigiatura avviene solitamente ai primi di dicembre, dopo un'ulteriore selezione manuale che effettuiamo, grappolo per grappolo, per eliminare eventuali acini che si sono deteriorati durante il periodo di appassimento.

Fermentazione

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a una temperatura controllata di circa 28°, con un sistema computerizzato che consente la follatura automatica per un periodo di circa 15 giorni, compresa la macerazione finale di due giorni.

Affinamento

Dopo la decantazione a metà gennaio, l'Amarone, che contiene ancora alcuni zuccheri residui, viene trasferito in barriques nuove, dove inizia un lento processo di fermentazione che può protrarsi per diversi mesi. Il periodo di affinamento in legno ha una durata complessiva di 24 mesi.

Imbottigliamento

L'ultima fase del processo produttivo ha luogo una volta terminato l'assemblaggio delle barriques e ottenuta la massa finale. Il vino viene quindi imbottigliato e lasciato invecchiare per altri 24 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Società Agricola Semplice Dal Forno Bros.

Località Monte Tenda, 5 - 37031 Illasi (VR) Italia | +39 045 7833233 | info@comaroto.wine