

CATERINA ZARDINI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

... a Caterina Zardini, moglie del fondatore e appassionata produttrice di Amarone, dedichiamo questa speciale selezione.



Regione. Valpolicella, Verona, Veneto.



Vigneto. Selezione delle migliori uve da 36 ha di vocati vigneti collinari posti a 300m di altitudine, nel comune di Marano di Valpolicella. Esposizione Sud-Ovest. Terreno di tipo calcareo-eocenico. Vigne allevate a pergola semplice e guyot, con densità di 3000 piante per ettaro.



Uve. Corvina Veronese e Corvinone Veronese 70%, Rondinella 30%. Raccolta e selezione manuale dei migliori grappoli a fine settembre. Uve perfette, sanissime, con contenuto zuccherino elevato.



Fruttaio. Appassimento da fine settembre per circa 100 giorni, con calo naturale del 35-40% in peso. Grande cura al controllo dell'integrità delle uve e sanità del grappolo nel fruttaio.



Vinificazione. Pigiatura soffice delle uve appassite in Dicembre/Gennaio. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 30 giorni.



Affinamento. Il vino ottenuto affina per 18 mesi in barriques nuove di Rovere di Allier di media tostatura; evoluzione del vino in bottiglia per 6 mesi.



Note gustative. Colore rosso rubino carico con venature granate. Profumo etereo, fragrante, speziato, con sentore di ciliegia, mandorla amara e vaniglia. Sapore pieno, caldo, vellutato, morbido, su un fondo piacevolmente amarognolo.



Analisi. Alcol 15,7% Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 7 g/l; Estratto secco netto 35 g/l.



Gastronomia. Tradizionalmente abbinato a cacciagione, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura o a pasta dura. Ottimo come vino da meditazione. Si consiglia di stappare un' ora prima e servire ad una temperatura di 17-18 °C.



Bottiglia. "Anni '50" da 750 ml (in confezione di legno da 6 bt.) e Magnum da 1,5 lt. (in confezione di legno singola).

