

# VILLA SPINOSA



## “GUGLIELMI DI JAGO” - 20 ANNI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 1998

### Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

### Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Negrar in Valpolicella, in località Jago, zona collinare della Valpolicella Classica, a ridosso del colle Masua.

### Caratteristiche del vigneto

*Altitudine:* tra 240 e 252 metri s.l.m.

*Esposizione:* verso levante.

*Tipologia del terreno:* terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini.

*Sistema di allevamento:* Pergola Veronese, da 1.800 a 2.000 viti per ettaro e Guyot, da 3.300 a 4.000 viti per ettaro.

*Resa:* 80-100 quintali di uva per ettaro, di cui solo i grappoli migliori sono destinati a questo vino.

### Vendemmia

Dalla metà di settembre all'inizio di ottobre, raccolta manuale delle uve, selezionando i grappoli e depositandoli in apposite cassette per l'appassimento nei fruttai.

### Appassimento

Periodo di 3-4 mesi in cui le uve perdono circa il 30% del peso iniziale.

### Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve appassite.

*Fermentazione:* in acciaio.

*Temperatura di fermentazione:* 10-18 °C.

*Durata della fermentazione:* circa 4-6 settimane, con rimontaggi quotidiani.

*Fermentazione malolattica:* in primavera.

### Affinamento

*In acciaio:* fino ad aprile.

*In legno:* 12 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese e 17 anni in botti di rovere di Slavonia da 12,5-20-25 ettolitri.

*In bottiglia:* 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* rosso granato.

*Profumo:* raffinato al naso, si propone con note evolute. Inebria di ciliegia che si sovrappone ad uno sfondo denso di cioccolato e caffè. Passaggio di erbe aromatiche e lievi cenni di chiodi di garofano, pepe e ginger.

*Sapore:* concentrazione e profondità regalano ampie suggestioni gustative. Tannino levigato, morbido, ancora molto presente, a cui il tempo ha concesso una evoluzione intrigante: unito ad una vivacità acida, donano al vino una progressione ben bilanciata di potenza, ampiezza e dinamicità.

### Contenuto alcolico

15,5%

*Guglielmi di Jago 20 anni è l'apice del nostro progetto di valorizzazione del patrimonio della Valpolicella: l'Amarone. Ottenuto da un'annata straordinaria in Valpolicella, matura 18 anni in legno. Il lungo affinamento lo veste di seta e aromi complessi. Suscita armonia e invita ad assaporare preziose emozioni. È dedicato ai nostri avi Guglielmi, che nell'Ottocento iniziarono a coltivare la vite a Jago: il ritorno alle origini.*

### Abbinamenti gastronomici

*Berlo è vivere un'esperienza, un'emozione che appaga il cuore e la mente.*

*Un grande vino da meditazione, intrigante con cioccolato fondente.*

*A tavola si abbina a carni rosse, selvaggina, carni di cortile, formaggi semi morbidi.*

### Servizio

*Va servito a 18 °C in bicchieri di capiente grandezza (ballon).*

### Longevità in bottiglia

*15-20 anni.*

### Numero bottiglie prodotte

*1.306*