

VILLA SPINOSA



“GUGLIELMI DI JAGO” - 15 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 12 anni in botti di rovere di Slavonia da 12,5-20-25 ettolitri.

In bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato.

Profumo: sentori di ciliegia sotto spirito e frutta secca, tra cui spicca la prugna essiccata, cacao amaro, note di tabacco; leggera speziatura che ricorda la noce moscata, sfumature balsamiche ed erbe aromatiche.

Sapore: il lungo affinamento consente una struttura tannica importante ma non aggressiva. Tannini morbidi e vellutati. Finale molto lungo.

Sfaccettature dal frutto maturo al tostato, dal balsamico allo speziato.

Contenuto alcolico

15,5%

Dedicato ai nostri avi Guglielmi, che nell'Ottocento per primi iniziarono a coltivare la vite a Jago: il ritorno alle origini.

Prodotto solo nelle migliori annate, è l'inno alla tradizione dell'Amarone.

Tredici anni di affinamento in legno, al buio e al fresco della cantina, è un vino che parla da solo, infonde serenità e invita a rallentare la corsa quotidiana.

Abbinamenti gastronomici

Vino da meditazione oppure per accompagnare formaggi non troppo stagionati a pasta morbida, senza spigoli, come un Parmigiano Reggiano a pasta semi morbida per esaltare al massimo il vino.

Con arrosti classici di animali da cortile.

Servizio

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

Longevità in bottiglia

15-20 anni.

Numero bottiglie prodotte

1.652