

VILLA SPINOSA



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. Otto anni di affinamento in legno, al buio e al fresco della cantina, è un vino che offre intense emozioni gustative.

Abbinamenti gastronomici

Da bere da solo oppure accompagnato con un formaggio, possibilmente locale, semistagionato, con frutta secca come noci, mandorle e nocciole, con datteri o semi di zucca. Con pernice, piccione, fagianella e beccaccia, le regine della caccia.

Servizio

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

Longevità in bottiglia

15-20 anni.

Numero bottiglie prodotte

3.199

“GUGLIELMI DI JAGO” - 10 ANNI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2007

Vitigni

Quasi totalità di Corvina Veronese e Corvinone e piccola percentuale di Rondinella.

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: 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 settimane, con rimontaggi quotidiani; successiva svinatura in presenza di buona quantità di zuccheri non fermentati.

Fermentazione malolattica: in primavera.

Affinamento

In acciaio: fino ad aprile.

In legno: 12 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese e 7 anni in botti di rovere di Slavonia da 20-25 ettolitri.

In bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato.

Profumo: sentori di frutta in confettura, spezie, ciliegie, amarene, di appassimento e con sfumature di tabacco e cacao.

Sapore: sentori speziati e balsamici. Intensità bilanciata all'eleganza. Bocca ampia e larga con un finale lungo ed armonico.

Contenuto alcolico

16,5%