

VILLA SPINOSA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015



È il più giovane dei nostri Amarone, perfetto connubio tra tradizione e attualità, tra piacevolezza ed intensità, capace di tener testa, in quanto a gusto e tipicità, agli Amarone con più lunghi affinamenti. Il suo punto di forza è avere origine da una terra storicamente vocata ai grandi vini rossi, quale la Valpolicella Classica. Vivace come il colore rosso che lo veste è un vino importante, elegante e moderno che ben si adatta ad ogni tavola e ad ogni momento.

Abbinamenti gastronomici

Con arrosti, carni ai ferri, formaggi stagionati non erborinati e con frutta secca.

Servizio

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

Longevità in bottiglia

15 anni.

Numero bottiglie prodotte

2.000

Vitigni

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

Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Negrar in Valpolicella, nelle località Jago e Costa del Buso, e a Marano di Valpolicella, in località Figari, zone collinari della Valpolicella Classica.

Caratteristiche del vigneto

Altitudine: tra 230 e 423 metri s.l.m.

Esposizione: verso levante, vigneto Jago e Costa del Buso (Negrar in Valpolicella) e verso ponente, vigneto Figari (Marano di Valpolicella).

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

Sistema di allevamento: Guyot, da 3.300 a 4.500 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.

Fermentazione malolattica: in primavera.

Affinamento

In acciaio: fino ad aprile.

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

In bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: sentori di marasca sotto spirito, ciliegia, fico e note balsamiche di erbe aromatiche accompagnate da spezie dolci.

Sapore: grande struttura al palato, i tannini sono morbidi e setosi, bilanciati da una piacevole acidità.

Contenuto alcolico

16,5%