

VILLA SPINOSA



L'Amarone "Albasini" è il vino più rappresentativo dell'azienda.

È la nostra interpretazione di Amarone: vino che risalta per il suo stile tradizionale ed austero. Finezza ed eleganza sono il suo punto di forza e la sua identità.

Dall'annata 2010 lo abbiamo dedicato ai nostri avi Albasini, che costruirono la casa di Figari ed iniziarono a coltivare i terreni intorno, oggi piantati a vigneto. Figari è oggi uno dei tre cru aziendali e balcone naturale sulla Valpolicella Classica, affacciato sulla vallata di Marano di Valpolicella.

Abbinamenti gastronomici

Con grandi arrosti e selvaggina, ma anche come vino da dialogo e meditazione, dopo il pasto, abbinato a se stesso.

Servizio

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

Longevità in bottiglia

15-20 anni.

Numero bottiglie prodotte

3.466

"ALBASINI"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2013

Vitigni

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

Collocazione geografica

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

Caratteristiche del vigneto

Altitudine: tra 230 e 275 metri s.l.m.

Esposizione: verso ponente.

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

Sistema di allevamento: Guyot, da 4.000 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 4 anni in botti di rovere di Slavonia da 20-25 ettolitri.

In bottiglia: 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato.

Profumo: sentori di mora, mirtillo e ribes nero accompagnati da note di vaniglia, tabacco, cioccolato, caramello e alcune spezie tra cui spiccano la cannella e la noce moscata.

Sapore: i tannini dolci e morbidi lo rendono un vino molto armonico, il calore alcolico è ben bilanciato dall'eleganza della struttura.

Contenuto alcolico

16%