

# VILLA SPINOSA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2016



*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

6.087

### 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%