Amarone Classico

Valpolicella DOC 2007

Bertani

L'Amarone della Valpolicella Doc Classico Bertani ottenuto da Corvina Veronese e Rondinella è un vino senza tempo, espressione di uno stile unico che Bertani da sempre segue con dedizione. Uno stile classico che non ha bisogno di cambiare, perché è sempre attuale. Le uve di questo Amarone maturano sulle colline di Tenuta Novare, nel cuore della Valpolicella Classica, in vigneti dedicati solo alle uve da appassimento.

Prodotto da Bertani fin dal 1958, Amarone Classico Bertani significa armonia perfetta fra tempo, natura e uomo: ad esso è dedicato il "saper fare" dell'azienda e la sua passione fatta di grande cura e lunga attesa. il nostro saper fare e la nostra passione, con una lunga attesa e grande cura. La fermentazione in cemento e l'affinamento in grandi botti per almeno sei anni rendono stabile la sua struttura, facendone uno dei vini rossi più longevi al mondo.

La vendemmia 2007 si è caratterizzata per un andamento stagionale decisamente unico: temperature medie costantemente superiori ai valori storici, unitamente a precipitazioni generalmente inferiori, hanno permesso un germogliamento precoce, una fioritura regolare e una perfetta maturazione delle uve.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Valpolicella
Denominazione	DOC
Annata	2007
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Tenuta Novare ad Arbizzano di
Vitigno	Corvina Veronese 80% ;Rondinella 20%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso intenso con riflessi rosso rubino
Gusto	Si sviluppano successivamente sentori di liquirizia, bosso, timo e frutta secca. Al palato è avvolgente per i tannini morbidi ed eleganti che conferiscono struttura al vino
Profumo	Suadente al naso, con sentori di frutti rossi, prugna appassita e spezie dolci come chiodi di garofano e cannella
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli

;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 94 ;Slowine Gran Vino

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	A spalliera metoto Guyot
Densità impianto	5.000 viti/ha
Epoca vendemmia	Seconda settimana di settembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Dopo un'accurata selezione dei grappoli, le uve sono trasportate nei fruttai d'appassimento e adagiate in un unico strato su graticci di canna di bambù. La permanenza nei fruttai d'appassimento per circa 120 giorni conferisce alle uve maggior concentrazione favorendo lo sviluppo di un ricco profilo aromatico
Maturazione	Alla metà di gennaio avvengono la diraspatura e la pigiatura delle uve. Dopo una macerazione a 4-5°C che dura circa 20 giorni, si avvia una lenta fermentazione – circa 30 giorni in vasche di cemento ad una temperatura massima di 18°C
Affinamento	In botti di rovere di Slavonia, con una capacità media di 60 hl, per circa sei anni. Segue un affinamento in bottiglia di almeno di 12 mesi