

**CECILIA BERETTA**

# TERRE DI CARIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
CLASSICO RISERVA 2013

## TERROIR

Di origine alluvionale, con sedimenti fini e ghiaiosi, calcarei.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e disposte ad appassire in cassette all'interno del fruttai per circa 3 mesi dove i grappoli perdono il 30% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in frementini di acciaio, per circa 1 mese, a temperatura controllata. Si effettuano continue follature a mano per favorire l'estrazione del colore e della struttura. In seguito, circa il 70% del vino viene trasferito in barrique di rovere francese e in botti di ciliegio italiano mentre il resto in vasche in acciaio, dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo circa 24 mesi di maturazione in legno, il vino viene travasato ed in seguito messo in bottiglia.

## NOTE DELL'ENOLOGO

Un colore rosso intenso; al naso si presenta ampio, con profumi di frutti di bosco e confettura di more e note speziate che ricordano cacao e torrefazione. In bocca è ricco, caldo e morbido, con tannini già abbastanza maturi e setosi, ben equilibrato e molto persistente.

## VENDEMMIA / 2013

L'annata 2013 sarà ricordata per le due fasi diametralmente opposte che l'hanno caratterizzata: piogge abbondanti e basse temperature all'inizio, seguite da ondate di calore durante l'estate; condizioni superate grazie ad una gestione agronomica oculata, dando nel complesso ottimi risultati con quantitativi in linea con il disciplinare di produzione.

## CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



**Provenienza**  
San Pietro in  
Cariano

**Gradazione Alcolica**  
15.5 %



**Uve/Blend**  
Corvina 60%  
Rondinella 25%  
Corvinone 5%  
Croatina 5%  
Oseleta 5%

**PH**  
4  
**Acidità totale**  
6,3 g/l

**Premi**  
Doctor Wine 2019 - 93 punti  
Luca Maroni - 93 punti  
Bibenda 2019 - 5 grappoli  
Merano Wine Festival 2018 - Bollino Oro  
Vini Buoni d'Italia Touring 2019 - Golden star e Corona  
del Pubblico

**Affinamento**  
24 mesi in barrique

**Zucchero residuo**  
9 g/l