

CASCINA SAN VINCENZO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2017
BIOLOGICO

SUOLO

Calcereo, argilloso

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso granato con profumi intensi di marasca e sfumature speziate che ricordano il tabacco, cuoio, cioccolato fondente e vaniglia. Al palato mostra frutti di bosco rosso scuro e aromi affumicati con tannini strutturati e vellutati. Presenta una fresca acidità e intensi aromi di frutti di bosco con un grande potenziale di invecchiamento. Finale lungo e persistente.

VENDEMMIA 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni, già dai mesi invernali. Nei mesi successivi le temperature sono state elevate, da giugno ad agosto, talvolta con fenomeni siccitosi. Nel mese di settembre si sono verificati fenomeni temporaleschi con abbassamento repentino della temperatura rispetto alla media storica. Nel complesso, lo stress climatico è stato ben sopportato dalla vite in tutta l'area di produzione.

CASCINA SAN VINCENZO

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso processi di coltivazione e produzione sostenibili dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: L'Amarone e il Valpolicella. L'eleganza e la regalità di questi vini sono l'espressione più caratteristica del vigneto, dello stile di coltivazione e di vinificazione. Rivelando una natura in continua evoluzione.



Provenienza

Valpantena, da
agricoltura biologica

Gradazione Alcolica

15%

Uve/Blend

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

PH
3,43

Acidità totale
5,70 g/l

Maturazione in legno

18-20 mesi

Zucchero residuo
5,75 g/l



Premi

Guida Bibenda 2023 - 5 grappoli
Doctorwine 2023 - 94 punti