



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

Amarone Classico

Amarone della Valpolicella Classico doc

L'Amarone Classico Bertani 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. L'Amarone nasce da uve Corvina e Rondinella sulle colline di Villa Novare in 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 dedichiamo il nostro saper fare e la nostra passione, con una lunga attesa e una grande cura. L'appassimento naturale delle uve sulle "aréle" e l'affinamento in grandi botti per almeno sei anni rendono stabile e duratura la sua struttura, facendone uno dei vini rossi più longevi al mondo. Si può abbinare a carni rosse, a cacciagione e a formaggi stagionati ma è anche un perfetto compagno alla fine del pasto e nella meditazione.

Vitigni e impianti:

Rondinella e Corvina Veronese.

L'allevamento delle viti è a spalliera, metodo Guyot con una densità di 5.000 viti/ha.

Zona di produzione:

Le uve provengono dai vigneti della Tenuta Villa Novare ad Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica. Nella parte est della tenuta prevale un terreno di natura marno-calcareo mentre ad ovest diversi strati compongono un terreno agrario variegato che poggia su lastre di roccia calcarea.

Vinificazione:

La vendemmia si effettua dalla seconda settimana di settembre con raccolta manuale. I vigneti sono dedicati esclusivamente alla produzione di uve atte all'appassimento. Dopo un'accurata selezione dei grappoli, le uve sono trasportate nei fruttai d'appassimento e adagiate in un unico strato su graticci. In circa 120 giorni di permanenza nei fruttai, durante i quali tutte le operazioni sono svolte quotidianamente e manualmente, avviene un'appassimento che conferisce alle uve uno spessore ed una grande varietà organolettica, oltre alla concentrazione del contenuto zuccherino che raggiunge 24-25°Babo. Alla metà di gennaio avvengono la diraspatura e la pigiatura delle uve. Dopo una macerazione a 4-5°C, si avvia ad una fase di lenta fermentazione, che dura circa 50 giorni e raggiunge circa 18°C. Questo metodo porta all'ottenimento di alti contenuti di alcoli superiori e glicerina che aumentano l'importanza e l'eleganza dei profumi.

Maturazione:

L'Amarone Classico Bertani affina 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.

Note organolettiche:

Colore rosso intenso, con sfumature granato. Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali segue una grande varietà di toni: di frutta secca, foglia di tè, liquirizia e spezie. Si apre in bocca con tutti i frutti a bacca rossa che si ripetono per lunghezza, addolciti da note di vaniglia su di una stoffa morbida e spessa, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche.

