



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

Amarone della Valpantena

Amarone della Valpolicella Valpantena
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

La storica dedizione della Bertani alla produzione di Amarone si rinnova in questo vino che nasce sulle colline della Valpantena, offrendo un Amarone moderno ed equilibrato, sempre autentico e ricco di sostanza. Nuove tecnologie di fermentazione e nuovi metodi di appassimento permettono a questo vino di trovare equilibrio ed eleganza nelle note esuberanti di frutto, dal gusto di mora, di ciliegia e delle note speziate tipiche di questa valle.

Vitigni e impianti: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%.
Viti allevate a spalliera, secondo il metodo Guyot, con una densità d'impianto di 5000 ceppi/ha.

Zona di produzione: Colline della Valpantena, a nord della città di Verona. I terreni sono di natura marno-calcareo ad est ed argilloso-calcareo ad ovest, ricchi in ferro.

Vinificazione: La vendemmia viene effettuata a partire dalla metà di settembre con raccolta manuale. Attraverso un'accurata selezione delle uve migliori, solo grappoli sani e perfettamente maturi vengono destinati all'appassimento nei fruttai della cantina di Grezzana, in cassette monostrato. Alla metà di gennaio, con la diraspatura e la pigiatura delle uve, inizia la fermentazione, inizialmente alla temperatura di 4-5°C che arriva a raggiungere i 22°C nella fase finale.

Maturazione: Una parte del vino affina in botti di rovere di Slavonia, con una capacità media di 25 hl e una piccola parte in barriques per circa 30 mesi. All'imbottigliamento segue un periodo di affinamento di almeno sei mesi.

Note organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso spiccano in modo netto ed intenso i profumi di ciliegia molto matura, amarena, frutti di bosco, note di spezie e frutta secca, tipici della Valpantena. In bocca si ritrova il sapore dei frutti rossi insieme ai tannini morbidi che conferiscono spessore al vino.

Abbinamenti gastronomici: Vino corposo che richiede abbinamenti con piatti ricchi, formaggi stagionati e carni dai sapori intensi.

