

2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

denominazione di origine controllata e garantita



VILLA SAN CARLO

www.villasancarlo.wine

2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

denominazione di origine controllata e garantita

Caratteristica dei Vigneti

Altitudine: 190-230 mt. Slm.
Esposizione: Ovest / Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
e Biancone Pre Collinare
Sistema di allevamento: Guyot e
Pergola Veronese
Densità ceppi/ha > 3.500
Rendimento medio/ha: 80 q.li

Bottiglie Prodotte: 1.600

Gradazione Alcolica: 15,5°

Dati analitici: acidità totale
6,1300 g/l, zuccheri 2,7000 g/l,
estratto secco totale 41,7000 g/l

Uvaggi: 60% Corvina,
25% Corvinone, 10% Rondinella,
5% Croatina

Metodo di Produzione

Solo nelle migliori annate, a partire dalla metà di Settembre, si selezionano a mano esclusivamente i grappoli perfettamente sani e a maturazione ottimale. L'appassimento avviene su plateau per circa 100 giorni in un antico fienile. La fermentazione alcolica, preceduta da macerazione delle bacche a freddo, dura circa un mese a basse temperature con rimontaggi giornalieri. Segue un riposo di circa 36 mesi tra tonneaux e botti grandi di rovere francese per incrementare la complessità del vino. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche del vino

Dai migliori frutti delle migliori annate nasce un vino di grande equilibrio e longevità. Potenza gustativa che evolve le sue sfumature aromatiche nel corso dei decenni. Di colore rubino intenso che volge al granato con l'invecchiamento, è un vino ampio e travolgente all'olfatto con note fruttate di prugna e amarena, eleganti sentori di rosa, tocchi speziati e finale balsamico. Sulle papille setoso e vellutato con ritorni di cacao amaro e polvere di caffè, fresca mineralità. Particolarmente indicata la degustazione alla temperatura di 18°-19° abbinata a piatti di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Una rivelazione abbinato al cioccolato bianco con nocciole.

The Vineyards

Altitude: 190-230 m. above s.l.
Aspect: West / South-West
Soil: Calcareous - Scaglia Rossa
and Biancone Pre Collinare
Training system: Guyot and
Pergola Veronese
Density per ha > 3.500 plants
Average yield per ha: 80 quintals

Bottles produced: 1.600

Alcohol Content: 15,5°

Analytical data: total acidity
6,1300 g/L, sugars 2,7000 g/L,
total dry extract 41,7000 g/L

Grapes: 60% Corvina,
25% Corvinone, 10% Rondinella,
5% Croatina

Production Method

Amarone Riserva is produced from the finest grapes of the best vintages only. Grapes are harvested at mid-September and selected by hand following strict criteria to bring only the most mature and perfectly healthy bunches to the drying cellar. Drying process takes place in plateau for about 100 days in an old barn. Alcoholic fermentation, preceded by cold maceration of the berries, lasts about a month at low temperatures in steel tanks with daily pumping over. Then a maturation phase of about 36 months in new, second passage tonneaux and large oak barrels for a better complexity of the wine. Bottle aging for at least 12 months.

Characteristics of the wine

From the best fruits of the best vintages a wine of great balance and longevity is born. A powerful flavour with aromatic nuances that evolve over the decades. Intense ruby in color that turns to garnet with aging, it is a full and overwhelming wine on the nose with fruity notes of blackberry, plum and black cherry, spicy touches and a balsamic finish. Silky and velvety on the palate with returns of bitter cocoa and coffee powder, fresh minerality. Particularly suitable for tasting at a temperature of 18°-19° combined with game dishes, red meats and aged cheeses. A revelation paired with white chocolate with hazelnuts.