

2017

Gianni Pavesi

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA




VILLA SAN CARLO
WINE

2017

Gianni Pavesi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Caratteristica dei Vigneti

Età: 18-55 anni
Altitudine: 220-270 mt. Slm.
Esposizione: Sud-Ovest
Suolo: Calcareo - Scaglia Rossa
Sistema di allevamento: Guyot
e Pergola Veronese
Densità ceppi/ha >3.500
Rendimento medio/ha: 80 q.li

Gradazione Alcolica: 16°

Dati analitici: acidità totale
6.33 g/l, pH 3.32, zuccheri 2 g/l,
estratto secco totale 35 g/l

Uvaggi: 50% Corvina,
45% Corvinone, 5% Rondinella

Metodo di Produzione

Le uve per l'Amarone vengono raccolte a partire dalla metà di settembre tramite un'accurata selezione a mano che porta in fruttato solo i grappoli più maturi e perfettamente sani. L'appassimento avviene in grandi plateau per circa 90 giorni in un antico fienile. Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio durano fino a un mese prima di travasare il vino in legno. Maturazione di circa 18 mesi in tonneau nuovi (50%), di secondo passaggio (50%) e altri 12 mesi in botti grandi di rovere per una migliore complessità ed equilibrio del vino.

Caratteristiche del vino

Di colore rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento, è un vino complesso ed elegante, ricco di note profumate di frutta rossa matura, ciliegia nera e petali appassiti, toni speziati di tabacco, caffè e cacao nero. Avvolgente al palato con una piacevole acidità, tannini setosi e ben presenti. Finale persistente. Indicata la degustazione alla temperatura di 16°-17° abbinata a primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti e brasati, formaggi stagionati accompagnati da mostarde o confetture. In ottima compagnia con del fine cioccolato.

The Vineyards

Age: 18-55 years
Altitude: 200-270 m. above s.l.
Exposure: South-West
Soil: Calcareous - Red Sliver
and Limestone
Training system: Guyot and
Pergola Veronese
Average yield per ha: 80 quintals

Alcohol Content: 16°

Analytical data: total acidity
6.33 g/l, pH 3.32, sugars 2 g/l,
net dry extract 35 g/l

Grapes: 50% Corvina,
45% Corvinone, 5% Rondinella

Production Method

The grapes for the Amarone are harvested starting from 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 super plateaux for about 90 days in an old barn. Alcoholic fermentation and maceration in steel tanks last up to a month before racking the wine into the wood. Then a maturation phase of about 18 months in 5 HL French oak (50% new), 12 months in 10-20 HL French oak for a better complexity of the wine.

Characteristics of the wine

A deep ruby red colour with light garnet hues during aging, it's a complex and elegant wine, rich in aromas of ripe red fruit, black cherry and withered petals, spicy tones of tobacco, coffee and black cocoa. Wrapping on the palate with a pleasant acidity, silky and well-balanced tannins. Persistent finish. Best served at 16°-17° paired to pasta dishes with game sauces, roasts and braised meats, aged cheeses accompanied by mustards or jams. Perfect in company with fine chocolate.