

Amarone Classico DOC 2005

Denominazione	Amarone Classico D.O.C.
Vitigni	80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta
IL TERRITORIO: Valpolicella	
Collocazione geografica	Valpolicella Classica, zona collinare
Altitudine	180-280 m s.l.m.
Esposizione	Sud-Est
Tipologia del terreno	Molto vario, per lo più calcareo, ricco di scheletro e ben drenato
Sistema di allevamento	Vecchi impianti: Pergola Trentina / Nuovi impianti: Guyot semplice
Età media delle viti	26 anni
Densità di impianto	Vecchi impianti: circa 3.000 ceppi per ettaro Nuovi impianti: circa 5.000 ceppi per ettaro
Carico di gemme	Vecchi impianti: 18 / Nuovi impianti: 10-12 (generalmente le prime tre gemme non sono capi a frutto)
CARATTERISTICHE DELL'ANNATA	
Condizioni climatiche	L'annata 2005 in Valpolicella e' stata caratterizzata da una accentuata variabilità climatica: la primavera e' iniziata con temperature piuttosto basse, che hanno ritardato leggermente lo sviluppo fenologico della vite; un'ondata di grande caldo nei mesi di maggio e giugno ha consentito il pieno recupero. Luglio, Agosto e Settembre sono stati caratterizzati da una scarsa insolazione, basse temperature ed un'elevata piovosità. In particolare in Agosto si sono verificate alcune grandinate, che fortunatamente non hanno colpito i nostri vigneti. Le piogge della prima decade di Settembre e le temperature inferiori alla media hanno reso necessaria un'attenta selezione delle uve destinate all'appassimento. La qualità della produzione e' stata comunque buona, grazie al forte controllo delle quantità.
VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO	
Vendemmia	Effettuata durante la seconda metà di Settembre
Metodo di raccolta	Manuale di grappoli selezionati
Appassimento	Naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40-45%
Pigiatura	Pigiatura e diraspatura delle uve effettuata durante la prima quindicina di Gennaio
Fermentazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura	8-22°C
Durata	25 giorni con rimontaggi giornalieri periodici
Affinamento	Maturazione in legno per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi
Imbottigliamento	Luglio 2008
DATI ANALITICI	
pH	3.50
Acidità totale	5.70 g/l
Grado alcolico	15.40% Vol.
Estratto secco	32.50 g/l
Zuccheri riduttori	4.50 g/l
SO₂ totale	91.00 mg/l
SO₂ libera	20.00 mg/l
NOTE DEGUSTATIVE	
Colore, aroma e sapore	Vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato. Ha colore rosso rubino intenso, bouquet caldo e speziato ed aroma di frutta appassita. Questa tecnica d'appassimento prevede che le uve, dopo la raccolta, vengano lasciate riposare per un periodo che varia da 3-4 mesi. L'Amarone è un vino estremamente importante nel panorama enologico italiano, simbolo esclusivo ed irripetibile della Valpolicella. Nel corso del tempo Allegrini, che ne ha perfezionato la produzione mirando a mantenere l'integrità del frutto, si è posto come uno fra i più autentici interpreti della sua unicità.
Gastronomia	Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

