

ACINATICO[®]

Amarone "Il Fornetto" 2004



L'Amarone il Fornetto nasce da una selezione di un vigneto particolarmente vocato collocato su terrazzamenti a secco con un'esposizione ed una giacitura del terreno che solamente pochi microclimi possono concedere alle uve. Con questo vino abbiamo voluto esprimere una sintesi delle capacità del territorio unite alla passione e all'amore per questo lavoro che strettamente legato all'imprevedibilità della natura concede in eccezionali annate prodotti che fanno dimenticare le tante fatiche e le cure per arrivare a stappare finalmente questa bottiglia. Questo vino finora è stato prodotto solo in annate eccezionali quali il '93, '95, il '97, '00, '01, '03' ora il '04.

Formato: 750 ml ; **Tipologia:** Rosso secco; **Vitigni:** Corvina Veronese 75%; Corvinone 25%.

Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Denominato il Fornetto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Sistema di allevamento: Pergoletta doppia- Età delle viti in produzione: 30 anni. Densità di impianto di 2500 viti per ettaro. Carico di gemme per ceppo 14. Inerbimento totale. Resa per ettaro: 40hl.

Vendemmia 2004: E' stata caratterizzata da una primavera piovosa che ha permesso una buona riserva idrica alla vite. Il ritardo della fioritura di 15 giorni si è mantenuto fino alla raccolta. La stagione estiva si è svolta con molta regolarità grazie a temperature nella norma alternate da piogge regolari, garantendo così una maturazione completa dell'uva. La produzione tendenzialmente abbondante ha reso necessario un diradamento dell'uva nella fase di invaiatura. Lo stato sanitario e qualitativo delle uve rosse ha raggiunto livelli elevati paragonabili alle grandi annate in Valpolicella.

Raccolta: Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttai per 140 giorni.

Vinificazione: Periodo di pigiatura metà Febbraio. Pigiatura senza diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23°. Macerazione di 30 giorni (di cui 15 a freddo). Follature manuali con la frequenza di 2 al giorno. Spostamento in botte a fine maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in barrique nuove di rovere francese Allier e Never per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Stabilizzazione: Naturale con solo travasi senza filtrazione.

Dati analitici: Alcool svolto 16.60% - zuccheri riduttori residui 11 gr/l - acidità totale 5.5 gr/l ; Estratto secco netto 37 gr/l - Ph 3.65.

Consumo: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-20 anni.

Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso granato denso e profondo; Profumo: etereo, evoluto, ricco e concentrato con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito; Sapore: potente ed esplosivo nei sentori di uva passita vigoroso ma allo stesso tempo morbido.

Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 18° - 19° in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

Gastronomia: Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.