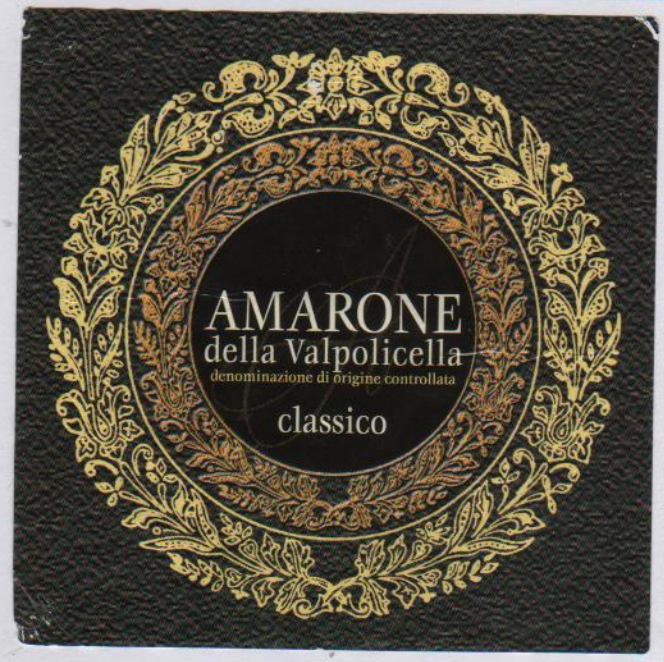
770	gen-11	EVENTO	La Compagnia - 15,VENETO	GENEROSOS SECOS	.
anno	15,5°	PRODUTTORE	**Cantina VALPOLICELLA**	ESPUMOSOS	.
€ 17,0	esselunga	NOME	**AMARONE**	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	AMARONE della Valpolicella	TIPOLOGIA	AMARONE della Valpolicella	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni
3	2,5	7,5	CORVINA
			RONDINELLA

Commento breve .MOLTO ALCOLICO POCO EQUILIBRATO SAPORE FORSE TROPPO INTENSO. LEGNO, CORPOSO, TANNICO, FRUTTA MATURA, ETEREO. BEVUTO TROPPO GIOVANE



Molti considerano l'Amarone il miglior vino italiano. Io NON sono fra questi, ma capisco benissimo che altri lo possano pensare. E' un vino dalle caratteristiche uniche, Grande potenza e struttura, colore rubino, il vino è stato appena messo in commercio. Aromi di frutta sotto spirito, viola e lampone, poi erbacei e piccanti, pepe e pietra focaia. In bocca si nota molto strutturato e corposo, ricco e pieno. Non lo trovo però un vino eccellente, penso che qualche mese o anno di affinamento gli farebbero bene, perchè manca di eleganza ed equilibrio. L'eleganza in un vino è una caratteristica molto soggettiva e difficilmente valutabile, l'equilibrio al contrario si nota facilmente, soprattutto quando è carente, questo vino pur possedendo tutti i numeri per raggiungere alti livelli è penalizzato dal fatto che le sue caratteristiche non si armonizzano perfettamente: in un momento si nota tannico, in un altro vellutato, gli aromi si confondono e non si fondono. E' come se le caratteristiche potessero essere giuducate una ad una e non complessivamente. Resta comun2que un gran vino di altyo livello e merita il miglior voto della serata, Sicuramente la stessa bottiglia sarà più piacevole fra un anno. L'abbinamento a formaggi stagionati avrebbe potuto essere migliore, in teoria è un abbinamento corretto, ma il vino essendo un po' duro ha contrastato a volte il sapore intenso del formaggio in maniera troppo secca. Vinificazione: Le uve vengono pressate all'inizio di Febbraio. La pigiatura si effettua eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 12° ai 23°C. Segue la macerazione per 30 giorni (12 dei quali a freddo). Follature manuali conla frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malo-lattica completa. Affinamento sia in barrique da 225 litri di rovere francese Allier e Never che in botte da 50 hl. Per 18 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Il nome di questo rosso veronese strutturato, Amarone, deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe, seppure involontariamente, origine. Il nuovo epiteto Amarone per indicare il Recioto Amaro nasce nella primavera del 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella ad opera del capocantina Adelino Lucchese, palato e fiuto eccezionali che, grazie al fortunato ritrovamento di una botte di recioto dimenticata in cantina, spillando il Recioto Amaro dal fusto di fermentazione, uscì in una esclamazione entusiastica: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". Quel contadino aveva regalato alla Valpolicella la parola magica e il direttore Dall'Ora dr. Gaetano la usò subito in etichetta. La Cantina Sociale di Negrar nell'ingresso attuale ostenta giustamente una lettera di spedizione del 1942 con descrizione di "Fiaschetti di Amarone 1938". Praticamente il recioto, messo in botte e poi dimenticato, continuò a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si sono così trasformati tutti in alcol e hanno fatto perdere al vino la dolcezza, al quale, per contrapposizione a quello che avrebbe dovuto essere, è stato dato il nome di Amarone. Fatta la scoperta, non è che l'Amarone fu subito perfetto. Anzi, a volte veniva fuori per combinazione,
per fortuna, ancora dolce ma con un sapore finale di mandorla, magari risultato di una partita di Recioto in cui la fermentazione era sfuggita al controllo del produttore. (Wikipedia)