

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Amarone della Valpolicella DOCG
Classico RISERVA



Ricordiamo qui tutti gli insegnamenti ricevuti dal nonno Carlo e dal papà Ernesto. Nelle annate dove il risultato ci soddisfa, teniamo nelle grandi botti di rovere questo vino prodotto con le uve dei vecchi vigneti aziendali. Le uve non provengono da uno specifico vigneto. Il “nuovo” Amarone dei fratelli Boscaini vorrebbe tornare ad un modo che si usava un tempo. Le uve coltivate sono le classiche corvina, corvinone e rondinella. Il contenuto zuccherino è bassissimo. Vino secco ma comunque armonico. Lo stile di questo vino, ricorda proprio le vecchie versioni dell’Amarone. Vino di rango, che dischiude nel bicchiere armonia e piacevolezza. Caratteristico profumo di coilliegia asprigna. Gusto vellutato, avvolgente ed armonico. Alcol incredibilmente ben integrato. Accompagna egregiamente piatti d’impegno, quali carni arrosto, selvaggina, brasati. Va servito a temperatura ambiente, meglio se posto in caraffa e decantato alcune ore prima. Vino dalla lunga durata.

UVE: corvina 40%, corvinone 40% rondinella 20%

TECNICA: appassimento in fruttaio in cassetine per 90 - 120 giorni

PROVENIENZA: cernita delle uve dei nostri migliori vigneti di collina

TIPO ALLEVAMENTO VITI: guyot 4000 ceppi/ettaro

ETÀ VITI: 25 - 30 anni

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: fermentazione 20 - 40 gg con tre rimontaggi giornalieri e due delastages. Utilizzo del sistema a cascata per la rottura del “cappello” delle vinacce.

TEMPO DI MATURAZIONE IN BOTTE: mesi 40 - 48

TIPI DI BOTTI DI AFFINAMENTO: da 750 litri di Rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

DATI ANALITICI: gradi alcolici 16.5% vol., acidità totale 5,2 g/l, estratto netto 34 g/l

CONSIGLI: conservare la bottiglia al buio non oltre i 20°C.

BOTTIGLIA: borgognotta marron alta pesante 0,75 l