

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION



AMARONE

Amarone della Valpolicella DOCG 2012

L'intera produzione dei vini Incanto della Valpolicella, prodotti dall'Azienda Agricola Falezze, è fatta esclusivamente con uve provenienti dai terreni curati personalmente da Luca Anselmi. Il controllo diretto della vigna è elemento imprescindibile per conseguire un prodotto d'eccellenza: tale criterio consente a Luca di modellare il vino in vigna in maniera estremamente naturale, con rifiniture marginali in cantina. Il risultato di questo procedimento è un prodotto naturale, senza alterazioni, le cui qualità ed esclusività sono garantite da un rigoroso processo di selezione delle migliori uve, in 3 momenti distinti: in fase di raccolta dei grappoli e successivamente, in due riprese, nella fase di appassimento.

Vitigni e impianti: uva Corvinone 45%, Corvina Veronese 35%, Rondinella 15% e Oseletta 5%. L'allevamento delle viti è a pergola veronese, con una resa sotto i 90q/ha. I filari hanno un'età media di circa 40 anni, con picchi fino ai 80 anni.

Zone di produzione: la Famiglia Anselmi coltiva da tre generazioni il Terroir Falezze. Ci troviamo nel comune di Mezzane di Sotto, nella zona di Illasi, in provincia di Verona. La pendenza dell'appezzamento è compresa tra il 5% e il 30%, ed il terreno è dolcemente inclinato. Il Terroir si trova ad un'altitudine tra i 200 e i 250 m s.l.m., con esposizione da sud-ovest a nord-ovest.

Vinificazione: la vendemmia è effettuata con raccolta manuale; il terreno, grazie alla sua naturale pendenza, permette una raccolta scaglionata delle uve con un controllo qualitativo su ogni singolo grappolo. L'appassimento è non forzato, con una durata di 90 giorni. La qualità e l'esclusività dell'Amarone sono garantite dal rigido procedimento di selezione delle uve, che viene ripetuto, in due riprese anche dopo l'appassimento.

Affinamento: 30 mesi d'invecchiamento in botte di rovere grande francese (zona Allier), e 30 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcol: 16%

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Formato della bottiglia: 750ml

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e persistente. L'aroma si presenta al naso con sapori intensi e fruttati di ciliegia, e profumi di frutta rossa e di sottobosco, con un'ottima verticalità. Il gusto presenta complessità, confermata dal naso ed in bocca, un grande velluto ed una chiusura molto persistente, classica, per un grande Amarone.

Abbinamenti gastronomici: ideale per piatti importanti a base di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. Ottimo con piatti guarniti con aceto balsamico 25 anni.