



**SANTA SOFIA**

VALPOLICELLA DAL 1811

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**CLASSICO RISERVA  
2013**

### **Zona di produzione**

Valpolicella classica. Da vigneti di collina situati ad altezza tra i 195 e 325 m.s.l.m. Ottenuto dalle uve dei filari più vecchi del vigneto.

### **Varietà delle uve**

Corvina, Corvinone, Rondinella, con attenta selezione dei grappoli e appassimento delle uve per circa 100 giorni.

### **Resa**

Fino a 15 hl/ha.

### **Vinificazione**

Pigiatura e diraspatura soffice delle uve.  
Macerazione: circa 20 giorni in acciaio inox.

### **Affinamento**

5 Anni in botti di rovere di Slavonia.  
Almeno 2 anni in bottiglia.

### **Dati analitici**

Alcool: 15,5% Vol.  
Acidità totale: 5,9 g/l  
Zucchero residuo: 4 g/l

### **Descrizione organolettica**

Rosso ciliegia intenso dai riflessi granati. Presenta un bouquet avvolgente, dove spiccano aromi di frutta rossa matura: amarena, marasche sotto spirito e lampone. Note speziate di torrefazione, pepe e nocciole tostate, con richiami balsamici. Al sorso ritroviamo coerenza con i profumi e ne individuiamo la maturità, che indulge su un finale in cui la freschezza del frutto comunica equilibrio, eleganza e armonia. Chiude lungo e persistente sorretto da una buona acidità e una trama tannica vivace.

### **Servizio**

16-18° C.

### **Abbinamenti gastronomici**

Da abbinare a carni stufate come stracotti e brasati, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura. Si apprezza anche come vino da meditazione.

### **Longevità**

Se correttamente conservato evolve e migliora per lungo tempo.

### **Curiosità**

*L'Amarone della Valpolicella Riserva nasce dai filari più vecchi dei nostri vigneti, dedicati alla produzione di Amarone in zona Classica. Siamo soliti vinificare le uve di diverse porzioni di vigneto mentre, per ottenere la Riserva, solo in alcune annate scegliamo le uve delle vigne più vecchie, che noi consideriamo come se fossero le più "sagge", e dopo l'appassimento le vinifichiamo separatamente, per seguirne la diversa evoluzione. L'affinamento poi avviene in botte grande. Ne nasce un vino unico, particolarmente complesso ed elegante, con una prospettiva in bottiglia che secondo noi saprà sorprendervi.*

