

# CASCINA SAN VINCENZO

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
2018  
BIOLOGICO

### SUOLO

Calcereo, argilloso

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata (20°-22°). Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso granato con profumi intensi di marasca e sfumature speziate che ricordano il tabacco, cuoio, cioccolato fondente e vaniglia. Al palato mostra frutti di bosco rosso scuro e aromi affumicati con tannini strutturati e vellutati. Presenta una fresca acidità e intensi aromi di frutti di bosco con un grande potenziale di invecchiamento. Finale lungo e persistente.

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera inizialmente fredda nelle due prime decadi di marzo per poi subire un'impennata nella terza decade d'Aprile, fino a portarsi su valori complessivamente superiori alle medie stagionali. L'estate 2018 ha presentato un inizio relativamente fresco e piovoso con fenomeni ad elevata instabilità per tutta l'area della Valpolicella. Complessivamente la stagione è risultata comunque più calda rispetto alle medie degli anni precedenti registrate nel mese di agosto. Settembre ha infine presentato fenomeni temporaleschi con precipitazioni frequenti e importanti.

### CASCINA SAN VINCENZO

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso processi di coltivazione e produzione sostenibili dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: L'Amarone e il Valpolicella. L'eleganza e la regalità di questi vini sono l'espressione più caratteristica del vigneto, dello stile di coltivazione e di vinificazione. Rivelando una natura in continua evoluzione.

#### Provenienza

Valpantena, da  
agricoltura biologica

#### Uve/Blend

Corvina 60%  
Corvinone 30%  
Rondinella 10%

#### Maturazione in legno

18-20 mesi

#### Gradazione Alcolica

15%

#### PH

3,47

#### Acidità totale

5,73 g/l

#### Zucchero residuo

5,97 g/l



#### Premi 2018

Guida Bio Vino 2024 - Foglia d'oro

Vini d'Italia 2024 Gambero Rosso - Tre Bicchieri

#### 2017

James Suckling - 93 punti

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 Luca Maroni - 94 punti

Bibenda 2023 - 5 Grappoli

Guida Essenziale ai Vini d'Italia Doctor Wine 2023 - 94 punti

