

CASCINA SAN VINCENZO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

BIOLOGICO

2018

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 Ripasso. Il vigneto, gestito in regime biologico, è a metà della Valpantena, a 400 m s.l.m. e presenta un suolo argilloso calcareo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del fruttai per circa 2 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la diraspatura, si avvia la fermentazione alcolica ad acino intero in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata di 20°-22° C. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese e tonneau 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 DI DEGUSTAZIONE

Grazie all'alternanza meteorologica, il vino presenta una consistenza croccante e una vivace freschezza sia al naso che al palato. Il naso si distingue per note di sottobosco e cuoio, mentre in bocca i tannini sono decisi e rinfrescanti. Il sorso si allunga su note vanigliate.

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 di 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. 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.



UVE

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

ALCOL

13.5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

6.05 g/l

PH

3.22

ACIDITÀ TOTALE

5.75 g/l



PREMI E PUNTEGGI

2018

James Suckling – 90 points
Vini d'Italia 2024 Gambero Rosso – Tre Bicchieri
Concours Mondiales de Bruxelles – Gold medal
Jancis Robinson - 17 points

2017

James Suckling - 93 points
Jancis Robinson – 17,5 points
Vinous – 91 points
Bibenda 2023 – 5 grappoli
DoctorWine 2023 – 94 points
Decanter - 91 points