

PASQUA



BLACK LABEL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

2021

BLACK LABEL

La linea Black Label esprime con i suoi vini la tradizione enologica veneta, reinterpretata secondo lo stile distintivo e innovativo della cantina.

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate, vengono raccolte a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi. Qui i grappoli perdono circa il 40% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura a metà gennaio, viene avviata la fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. 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 viene avviata la fermentazione malolattica per conferire morbidezza al vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Amarone moderno e fresco con un naso giocato sulle note di sottobosco e punte di cioccolato fondente. Elegante e succoso al palato, con tannini setosi e ben equilibrati. Pronto da bere adesso, ma continuerà ad offrire eleganza e freschezza anche sul lungo termine.

ANNATA 2021

La primavera è stata molto fresca e piovosa: questo ha rallentato le prime fasi fenologiche della vite e ha fornito un'importante riserva idrica. La siccità che ha colpito gran parte dell'Italia non ha creato problemi nella zona del Soave. Il periodo estivo ha visto l'alternarsi di piogge non torrenziali e periodi caldi, il che ha favorito la piena maturazione delle uve, che non hanno mai sofferto la mancanza d'acqua. La vendemmia è stata quindi di ottima qualità, sebbene leggermente inferiore in quantità.



PASQUA



UVE

Corvina 65%
Rondinella 25%
Corvinone 5%
Negrara 5%

ALCOL

15 %

RESIDUO ZUCCHERINO

6.5 g/l

PH

3.27

ACIDITÀ TOTALE

6.25 g/l