



CARLO SANTI 1843

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG

2016



L'amarone che celebra la fondazione della cantina viene realizzato in quantità limitate e numerate, solo nelle annate migliori, per rappresentare l'eccellenza della valpolicella secondo Santi.

LE UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne selezionate in località Cellore, nel comune di Illasi, nel cuore della Val d'Illasi (anticamente chiamata Valsecca, per la scarsità di piogge) e in Valpantena nel comune di Grezzana, loc. Cà da Lora.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

I vigneti si trovano tra i 300 e i 350 mt di altitudine con esposizione a sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni di origine marno-calcareo, altamente argillosi, ricchi in calcare.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Le viti per la maggior parte di vecchi impianti sono allevate a Guyot, con una densità di 4.000 ceppi/ha.

VENDEMMIA

A partire da fine settembre, tutte le uve vengono rigorosamente visionate ma soltanto i grappoli più spargoli, più maturi, più sani e con la migliore esposizione al sole vengono raccolti in cassette da 5 kg e poi riposti nei locali adiacenti la cantina di Illasi. L'appassimento naturale arricchisce gli acini in concentrazione zuccherina, composti polifenolici ed aromatici.

VINIFICAZIONE

A fine gennaio, dopo la pigiatura, si svolge una lunga e lenta fermentazione alcolica che dura oltre i 50 giorni, a una temperatura massima di 20°C, con soli lieviti indigeni, in tini di legno dalla capacità media di 25hl.

AFFINAMENTO

Il vino matura in tonneau per i primi 12 mesi e successivamente in botte grande, entrambi di rovere francese, per un periodo totale di quattro anni. Prima della commercializzazione il vino riposa in bottiglia per più di un anno per un ulteriore importante affinamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso cupo, riflessi rosso rubino. Il bouquet è molto avvolgente per complessità, suadanza e intensità. Una trama dovuta a sentori di prugna matura, marmellata di ribes nero e di mirtillo. A seguire note che ricordano la buccia di arancia, la foglia di te e la pasticceria secca. Al palato è avvolgente, rotondo ma nello stesso tempo vibrante per i tannini vellutati e la piacevole acidità. Il ritorno dei sentori avvertiti al naso accompagna il retrogusto lungo e sapido.

GRADAZIONE

15,50% vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

