

Casa Lupo



Amarone della Valpolicella Riserva DOCG 2018

65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% altri vitigni

In vigna

I terreni si trovano ad un'altitudine di 450 m/slm e sono originati dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone.

La vendemmia avviene in più passaggi durante l'ultima settimana di settembre e i primi dieci giorni di ottobre, per permettere una maturazione ottimale delle uve. Le uve vengono raccolte a mano e poste ad appassire in fruttai.

Nel 2018, le uve hanno beneficiato di un'annata equilibrata. La primavera piovosa e l'estate calda ma regolare hanno favorito una buona maturazione. La vendemmia si è svolta tra fine settembre e inizio ottobre, con raccolta manuale e successivo appassimento in fruttai. L'assenza di eventi climatici estremi ha garantito uve sane e ben strutturate, con un aumento della produzione rispetto al 2017.

In cantina

Le uve vengono lasciate ad appassire in stanze ben areate per oltre 12 giorni affinché colore, sapore e dolcezza si concentrino al meglio. In inverno le uve vengono pigiate e la fermentazione inizia grazie ai lieviti naturali.

Successivamente, il mosto viene travasato in botti di rovere da 500-1000 lt dove finirà la fermentazione. Il vino matura quindi in legno per oltre 30 mesi prima di essere imbottigliato. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale.

In degustazione

Colore rosso granata intenso. All'olfatto spiccano i frutti maturi a bacca rossa, il mirtillo, l'amarena e i sentori di spezie. Struttura robusta e rotonda, al gusto ricco e di raffinata eleganza, è un vino lungo e persistente.

Abbinamenti

Da provare con il tradizionale risotto all'Amarone o con carni come l'arrosto di vitello tartufato o selvaggina come la faraona alla salvia. Perfetto in abbinamento a formaggi a lunga stagionatura. Sublime vino da meditazione.



Degustare a 18 °C
Formato bottiglia: 0,75 l
16% Alc. Vol.
Zuccheri: 9 g/L