



Corte Martini

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

L'Amarone della Valpolicella Classico è un vino rosso carico, con l'invecchiamento tendente al granato.

Il profumo ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie, anche grazie alle muffe nobili createsi nel corso dell'appassimento.

Il sapore di grande intensità è asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i venti anni di invecchiamento.

Le nostre uve, Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, sono raccolte rigorosamente a mano a fine settembre - inizio ottobre, con la massima cura affinché siano perfettamente sane e giunte a piena maturazione in modo che possano affrontare la successiva delicata fase dell'appassimento che alla cantina Martini avviene con processo esclusivamente naturale.

Le nostre uve raccolte sulle colline di Torbe di Negrar, nel cuore della Valpolicella classica, grappolo per grappolo e posate delicatamente in plateaux rigorosamente in legno, vengono stoccate nel fruttai ben areato per un periodo di tre / quattro mesi.

Alla fine del processo di appassimento, le migliori uve perdono circa la metà del peso e raggiungono così, naturalmente, la concentrazione di zuccheri desiderata.

A questo punto vengono pigiate e si avvia il lungo processo della vinificazione che per l'Amarone avviene con fermentazione alcolica completa.

La fase finale dell'affinamento, ossia dell'invecchiamento, alla cantina Martini avviene in pregiate botti di rovere per un lungo periodo di almeno 36 mesi; tale delicata fase finale conferisce un particolare profumo a questo grande vino che diventa marcato, speziato ed etereo, mantiene un sapore secco, ma morbido ed austero, vigoroso e vellutato allo stesso tempo.

