

COLLEZIONE D'AUTORE

*Amarone
Mater*



Gianni PIRELLA

*Amarone
Mater*
MINI VENETI



DOMINI VENETI®

COLLEZIONE D'AUTORE



DOMINI VENETI®

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER



Dalla zona di Jago, in un vigneto con caratteristiche ottimali, proviene questo Amarone, che rappresenta la sintesi tra i talenti di territorio, tradizione e uomo. Questo vino ha raggiunto sino ad ora i requisiti richiesti solo nelle annate 1990, 1995, 1997, 2000, 2003, 2004 e 2008. L'Amarone è il vino dell'eccellenza, che riflette lo stretto legame con Madre Natura, come raffigurato nell'etichetta dall'artista Gianni Burato.

DATI ANALITICI

Alcol svolto 16,50% Vol.
Zuccheri riduttori residui 10,00 g/l
Acidità totale 5,85 g/l
Estratto secco netto 34,20 g/l
pH 3,65

VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Jago, su terrazamenti a secco. Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sud-est. Tipologia del terreno: molto varia, a tratti argilloso, a tratti calcarea, posto su detriti alluvionali. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoleta veronese. Età delle viti in produzione: 15-25 anni. Carico di gemme per ceppo: 16/18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 20 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, prima decade di Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio per 130 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° C. Macerazione per 35 giorni, dei quali 15 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Spostamento in barrique a fine Maggio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in barrique nuove da 225 litri di rovere Francese Allier e Never per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Stabilizzazione: naturale.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato profondo, impenetrabile. Profumo: complesso, speziato, etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passato. Sapore: corposo, con tannini dolci che conferiscono morbidezza ed eleganza assieme agli aromi di frutta secca, spezie e tabacco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Ottimo per rinvigorire la conversazione o ispirare la meditazione. Temperatura di servizio: 18°-19° C.

This Amarone, which brings together the potential of the area, its traditions and its people, comes from the zone of Jago, from a vineyard with optimum balance of grape production, good exposure and altitude. We only produce this wine when quality reaches its peak in vintages such as extraordinary years of 1990, 1995, 1997, 2000, 2003, 2004 and 2008. Amarone is a wine of strict excellence and reflects the close relationship with Mother Earth, as shown on its label by artist Gianni Burato.

ANALYSIS

Alcohol 16.50% Vol.
Residual reducing sugars 10.00 g/l
Total acidity 5.85 g/l
Total dry extract 34.20 g/l
pH 3.65

VINEYARD

Situated in the heart of the Valpolicella Classico at Jago, on dry stonewalled terraces facing southeast, at around 200 and 250 metres above sea level. Soil: varied, partially clay, partially limestone overlying alluvial debris. Grass sward between vines. Training system: Pergoletta Veronese. Age of vines in production: 15 to 25 years Buds per vine: 16 to 18. Planting density: 3,000 to 3,500 vines per hectare. Yield per hectare: 20 hl.

PRODUCTION

Harvest: hand harvested towards the end of September and into mid October *Appassimento* for 130 days. Vinification: destemmed, then gentle pneumatic pressing, 15 days of cold maceration then fermented at temperatures between 12° and 23° C with hand punching-down of cap 3 times a day, then post fermentation maceration on skins to give total of 35 days. Racked into new French oak barriques from Allier and Nevers at the end of May for malolactic fermentation then ageing for 36 months. Left to mature in bottle for a further 12 months before release. Stabilization: natural.

TASTING NOTES

Colour: deep garnet red, saturated and intense. Perfume: complex, spiced, ethereal, fully developed, with hints of vanilla and notes reminiscent of dried fruits. Flavour: full bodied, with sweet rounded tannins and elegant balance, along with aromas of dried fruit, spices and tobacco.

FOOD MATCHING

A fine companion for all grilled or braised red meat and game dishes. Perfect with mature cheese. Excellent accompaniment to after-dinner conversation or for meditation. Serving temperature: 18°-19° C.

Aus der Zone von Jago, ein Weinberg mit optimalen Eigenschaften, stammt dieser Amarone, eine Verbindung zwischen Talent, Territorium, Tradition und Mensch. Dieser Wein hat bisher nur in den Jahren 1990, 1995, 1997, 2000, 2003, 2004 und 2008 den von uns gestellten Anforderungen erreicht. Der Amarone – ein Wein von strenger Exzellenz als ein Geschenk Mutter Natur. Der Ausdruck dieser engen Verbindung wird auf dem Etikett von dem Künstler Gianni Burato hier dargestellt.

ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 16,50% Vol.
Restzucker 10,00 g/l
Gesamtsäure 5,85 g/l
Trockenextrakt insgesamt 34,20 g/l
pH-Wert 3,65

WEINBERG

Gelegen im Herzen des Valpolicella Classico, in dem Ortsteil Jago auf Trockenterrassen in südöstlicher Ausrichtung in einer Höhenlage von 200 und 250 Metern über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: unterschiedlich, teilweise Lehm-, teilweise kalkhaltig auf Anschwemmungsgeröll. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 16/18. Anbaudichte: 3.300/3.500 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 20 hl.

PRODUKTION

Weinlese: Ende September; Anfang Oktober durch reine Handlese. Antröcknung der Trauben in Trockenspeichern für 130 Tage. Vinifizierung: Kelterung der Trauben nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 12° bis 23° C. Langsame Mazeration für 35 Tage, davon 15 kalt mit programmierten Pressungen, die dreimal pro Tag durchgeführt werden. Ende Mai erfolgt die Umfüllung in Barriques Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in neuen Barriques zu 225 hl französischer Allier- und Never Eiche für 36 Monate. Ausbau in der Flasche für 12 Monate. Stabilisierung: natürlich.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: tiefes, undurchdringliches Granatrot. Bukett: komplex, würzig, ätherisch, reif mit Noten von Vanille die zeitweise an trockene Früchte erinnern. Geschmack: vollmundig, mit weichen Tanninen, die dem Wein Weichheit und Eleganz zusammen mit den Aromen von trockenen Früchten, Gewürzen und Tabak verleihen.

GASTRONOMIE

Dieser Wein passt sehr gut zu Wild-, zu Grill- oder auch zu Schmorfleisch sowie zu gereiften Käse. Er wird auch gerne zu einer anregenden Unterhaltung oder einfach nur zur Meditation serviert. Empfohlene Temperatur: 18°-19° C.

2010



750 ml



vino rosso secco
dry red wine
trockener Rotwein



Corvina 60%
Corvinone 15%
Rondinella 15%
Altre varietà
autoctone 10%

2008 SUPER 3 STELLE
"I Vini di Veronelli"



2008 4 STELLE
"Vini Buoni d'Italia"

2008 2 BICCHIERI
ROSSI
"Guida ai Vini d'Italia"
Gambero Rosso

