

La Fabriseria

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Questo Amarone nasce dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino – come espressione autentica del territorio – e dalla sua determinazione a creare sempre qualcosa di unico. Viene prodotto da una selezione di uve provenienti dal vigneto Fabriseria, posto sulla collina della Valpolicella Classica, tra i comuni di Fumane e di Sant’Ambrogio di Valpolicella.

Come sempre l’obiettivo da raggiungere è quello di ottenere un vino di grande struttura, caratterizzato da un’eleganza aromatica che ne permetta il continuo e progressivo apprezzamento durante la sua evoluzione.

Il privilegio di farsi attendere: dal 1983 fino ad oggi sono state prodotte solo poche annate, quelle risultate eccezionali e distinte a raccolta e a vinificazione avvenuta.

Carattere e personalità come espressione di un territorio potente.



Note viticole

Note viticole: argilloso e calcareo ricco in scheletro.

Densità di impianto: 7200 piante/ettaro.

Età del vigneto: 20 anni (età media).

Allevamento vite: Guyot.

Potatura: 10 gemme/pianta.

Produzione: 6000 kg/ettaro.

Varietà uve: 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.

Appassimento uve in fruttai: controllo umidità dell’ambiente circa 4 mesi.

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica e macerazione: 40/60 giorni/temperatura 15-18° C.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 4 anni.

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 1 anno.

Descrizione del vino

Colore: rubino intenso. Limpido e trasparente.

Olfatto: aromi di invecchiamento quali torrefazione, vaniglia e tabacco accanto a frutta rossa come ribes rosso, lampone e ciliegie sotto spirito. Viola, mandorla e note balsamiche lo rendono molto particolare e allo stesso tempo un Amarone tipico.

Gusto: elegante e robusta struttura tannica, con buona acidità, conserva le caratteristiche fruttate. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.

Durata nel tempo: è un vino di lunga conservazione.

Abbinamenti: carni rosse e formaggio.

Servire a: 16-18° C.

Dati chimici

Alcol (% in vol.): 17

Zuccheri (g/l): 6,5

Acidità totale (g/l): 6,6

Estratto netto (g/l): 39

Polifenoli totali (mg/l): 3550

Formati: 750 ml