

Maternigo

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva

L'Amarone Riserva Maternigo è prodotto con uve raccolte nel vigneto Barila della Tenuta Maternigo, vigneto selezionato dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, distinto da bassissima vigoria e quindi da una produzione di uve particolarmente ricche in struttura. Il tenore di calcare contribuisce ad una elevata aromaticità del vino.

Questo Amarone racchiude il nostro mondo, fatto di cultura e tradizione, passione familiare che accompagna la pazienza per affrontare l'attesa, ma anche di ricerca e innovazione: nasce così, solo in annate selezionate, un Amarone Riserva, di grande carattere, particolarmente fruttato, complesso e al tempo stesso elegante in cui si riconosce, inconfondibile, il marchio Tedeschi.

Il nome Maternigo significa "terra della madre", poiché in antichità qui sorgeva una struttura per l'accoglienza di ragazze partorienti. Si è scelto di rendere omaggio alla storia e alle tradizioni del territorio rappresentando in etichetta, in forma simbolica, le quattro strade che portano all'antica proprietà.



Note viticole

Suolo: calcareo marnoso, di colore grigio-rosato, dotato di abbondante scheletro anche in superficie e caratterizzato da un'ottima capacità drenante.

Densità di impianto: 5500 piante/ettaro.

Età del vigneto: 12 anni.

Allevamento vite: Guyot.

Potatura: 12 gemme/pianta.

Produzione: 8000 kg/ettaro.

Varietà uve: 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.

Tecnica di produzione

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.

Appassimento uve in fruttai: circa 100 giorni, con il controllo dell'umidità dell'ambiente.

Pigiatura soffice

Fermentazione alcolica e macerazione: 40 giorni di fermentazione a temperatura di 15° C, seguita da ulteriori 90 giorni di macerazione.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 48 mesi.

Assemblaggio

Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso. Limpido e trasparente.

Olfatto: note speziate e di torrefazione amalgamate a note di frutta dolce come amarena, ribes, lampone e prugna.

Gusto: robusta struttura, fresco e fruttato. Buon equilibrio ed eleganza, con note fruttate e spezie, trama tannica vellutata. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.

Durata nel tempo: vino di lunga durata.

Abbinamenti: carni rosse, brasate e grigliate, selvaggina. Formaggi stagionati.

Servire a: 16-18° C.

Dati Chimici

Alcol (% vol): 17

Zuccheri (g/l): 5

Acidità totale (g/l): 6,1

Estratto Netto (g/l): 37

Polifenoli totali (mg/l): 2700

Formati: 750 ml, 1500 ml