



**Le Origini
Amarone della Valpolicella
Doc Classico
Riserva
2008**



Nel 1950, i nipoti del fondatore della Cantina di Pedemonte in Valpolicella imbottigliarono il vino preferito dal nonno per festeggiare il suo 80° compleanno. Era l'Amarone. Così inizia la storia commerciale di questo vino, lanciato per la prima volta da Bolla e ora conosciuto in tutto il mondo. Con questo Amarone Bolla riscopre le origini dell'Amarone e lo produce nel pieno rispetto della tradizione.

- Le uve:** 75% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella.
Un'accurata selezione di grappoli perfettamente sani, maturi e spargoli, idonei all'appassimento, sono la base per la produzione dell'Amarone "Le Origini" Riserva.
- Il vigneto:** Vigneti allevati esclusivamente col tradizionale sistema di pergola veronese posti nelle alti valli di Marano e Negrar, di proprietà di conferenti storici tracciati grazie alla carta di identità agronomica che ne descrive caratteristiche e potenziale.
- La vinificazione:** I grappoli accuratamente selezionati e raccolti in plateau, vengono trasportati nei fruttai dove rimangono per circa 120 giorni in condizioni di temperatura, umidità e ventilazione ottimali. L'**appassimento** arricchisce gli acini in concentrazione zuccherina (fino a raggiungere i 24-25 °Babo) e in composti polifenolici ed aromatici. A fine gennaio, alla pigiatura, segue una macerazione pre-fermentativa a 5 °C per circa 7 giorni. Inizia poi una lenta fase di fermentazione per 25 giorni a temperatura controllata (18-22 °C) seguiti da altri 5 giorni di macerazione post-fermentativa a 24 °C. Con la macerazione pre-fermentativa si ottiene un alto contenuto in glicerina che ne aumenta l'importanza e la morbidezza; mentre con la post-fermentativa si raggiunge equilibrio, pienezza e soprattutto la complessità desiderata.
- La maturazione:** L'Amarone Classico Riserva "Le Origini" inizia l'affinamento nei tradizionali barili da 750 litri per 12 mesi, successivamente per 36 mesi prima in botti da 40 hl e poi da 80 hl. Segue un affinamento in bottiglia per ulteriori 9 mesi.
- Il vino:** Di colore granato carico e vellutato, con unghia violacea. Profumo di ciliegie selvatiche, marmellata, pera matura, vaniglia, liquirizia e legno di cedro. Di corpo, caldo al palato con netti sentori di cacao e spezie.
- Dati analitici:** alcol 16,5 %; acidità totale 6,3 g/l; pH 3,4; zuccheri 9,0 g/l; estratto secco 35,0 g/l.
- Abbinamenti gastronomici:** carni rosse alla griglia, costate, filetto al pepe, pastisada de caval (stracotto di cavallo), selvaggina o con formaggi a pasta dura e ben stagionati. Ottimo da meditazione a fine pasto con buoni amici.