

CASA CAPITEI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto

Casa Capitei è una tenuta interamente terrazzata di 5 ettari che si trova nella Valpolicella, una splendida zona collinare con terreno calcareo e marnoso, che esprime appieno l'interdipendenza tra il terroir e le varietà autoctone, patrimonio unico della zona intorno a Verona.

Altitudine media dei terreni e loro collocazione

Da 350 a 400 metri s.l.m.. I terreni sono bruni, con buon contenuto in fosforo, e rossi, ricchi di ferro e magnesio su detriti e marne.

Forma di allevamento

Pergola con rese massime di 2kg per ceppo.

Vendemmia

La raccolta avviene in più riprese, da fine settembre fino a circa la metà di ottobre a seconda dello stato di maturazione dell'uva. Ciascun grappolo è ispezionato e mondato di eventuali acini meno integri e, qualche volta anche della punta, poi disteso in plató per passare alla conservazione per l'appassimento in fruttaio: la tradizionale "messa a riposo". Pratica storicamente presente in Valpolicella che prevede l'appassimento per disidratazione in locali ventilati e al clima, freddo e asciutto autunno-invernale, della vallata per tutto il periodo che va da ottobre fino a gennaio e, talvolta, anche a febbraio inoltrato. A conclusione dell'appassimento le uve avranno perso dal 35% al 40% in peso e considerevolmente concentrato i loro succhi e il loro contenuto zuccherino.

Vinificazione

Pigiadiraspatura soffice. Per la naturale bassa temperatura dell'uva (+4°C/+6°C), acquisita in fruttaio, la fermentazione alcolica è preceduta da una macerazione a freddo di qualche giorno. Successivamente si avvia progressivamente in piccoli tini d'acciaio con follature manuali, dove risulta lenta, con un lungo contatto delle bucce per avere concentrazione aromatica, amplificazione olfattiva e potenziamento della struttura e del volume del vino. Segue la fermentazione malolattica e, dopo il travaso di illimpidimento, il vino passa a fusti e botti di rovere francese da 5hl a 20hl per 24/30 mesi dove eleva e perfeziona la complessità. Alla messa in bottiglia segue l'affinamento al fresco e buio di cantina per minimo 6/8 mesi per ulteriormente armonizzare il bouquet.

Descrizione organolettica

Rosso rubino intenso con sfumature granate, molto luminoso e brillante. Grande intensità olfattiva, eterea; persistenti note fruttate che vanno dalla ciliegia sotto spirito, alla prugna matura e bacche rosse di bosco (more); finezza per speziato di pepe nero, liquirizia, lieve di anice e cannella. In bocca si apre subito voluminoso e ampio, vellutato, di spiccata fragranza, corposo, piacevole e armonico, con tannini avvolgenti che integrano e amplificano la persistenza e la complessità.

Vol.

16,5%.

Abbinamento consigliato

È splendido servito con importanti piatti di selvaggina, in particolare il cinghiale, o con arrosti saporiti. Si accompagna egregiamente alle carni brasate e ai primi piatti robusti (risotto all'amarone, paste con ragù...), ma anche a piatti con spiccata piccantezza e ricchi di spezie. Per la sua armonia e rotondità è di facile complemento a saporite pietanze di pesce, anche esotiche. Magico con scaglie di formaggi saporiti e stravecchi. Grande vino da trattenimento o da "fuori pasto": aristocratico, ma immensamente appagante se sorseggiato in meditazione.

Temperatura di servizio

16°C-18°C.



750 ml



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA