

SCAJARI

RISERVA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

VITIGNI

Corvina 60% Corvinone 25%
Rondinella 10% Oseleta 5%

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

da 400 a 550 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud, sud-ovest

TERRENO

Argilloso-calcareo
con lapilli vulcanici

SUPERFICIE

15 Ha

ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

DENSITÀ

7.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

16 hl/ha

ETÀ VITI

20 anni

VENDEMMIA

Inizio ottobre



"QUESTIONE DI TEMPO"

Tra le scaglie di pietra, che identificano i terreni di Campiano, le nostre viti affondano le radici in stratificazioni minerali uniche. Nasce un Amarone complesso e seducente, dalle note di ciliegia e more, affinato per anni mantenendo intatte freschezza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Le uve vengono lasciate macerare a basse temperature per i primi 3-4 giorni, segue poi una lenta fermentazione alcolica che prosegue per 20/25 giorni, durante i quali vengono eseguite delicate follature e più rimontaggi al giorno. Fermentazione malolattica: spontanea, nell'estate successiva alla vendemmia.

AFFINAMENTO: Il vino riposa i primi mesi in acciaio a temperatura controllata, successivamente viene posto per lunghi anni in legno: parte in botti di rovere francese da 25 Hl, parte in pieces da 228 L, a contatto con propri lieviti naturali. Non viene eseguita la filtrazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno sei mesi. Il tutto a temperatura e umidità ideali, nella cantina scavata nella roccia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso, impenetrabile.

PROFUMO: Fine, complesso e profondo. Sentori di frutta rossa, ciliegia mora in particolare, presenta poi note di cacao, liquirizia e tabacco, con note speziate e minerali.

SAPORE: Al palato risulta secco, caldo, elegante con una struttura robusta e una buona acidità. Denso, rotondo ed intenso, dotato di un finale nitido e persistente. Vino adatto a lungo invecchiamento.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 16°

Acidità totale: 5,8 g/l

Zuccheri residui: 3,0 g/l