

AMARONE SANTA SOFIA: CLASSICO O SUPERIORE E' SEMPRE L'ECCELLENZA VERONESE

E' troppo semplice dire - "Amarone" - come se chiunque producesse questo vino avesse l'eccellenza. Non Ã© e coloro che conoscono questa regione sanno che le zone di produzione dell'Amarone sono differenti per conformazione geologica dei terreni, per il microclima, per le modalitÃ di lavorazione in vigna e in cantina, dall'intensitÃ d'amaro dimostrato nel tempo nella produzione di questo prodotto. Santa Sofia Ã© fondata nel 1811 e si trova a nord di Verona, nella villa gentilizia realizzata da Andrea Palladio nel XVI secolo, in una delle zone piÃ¹ belle e temperate della Valpolicella Classica: frazione Pedemonte di Valpolicella di San Pietro in Cariano. Finezza, eleganza, equilibrio, ottima consistenza e integritÃ del vino, caratterizzano lo stile di questa azienda, che produce vini della zona Valpolicella Classica (Amarone, Ripasso, Recioto, Valpolicella), come dalle zone DOC vocate della provincia di Verona: Soave, Bardolino, Lugana, Custoza. L'azienda produce in media 550.000 bottiglie di vino all'anno ed Ã© presente con i suoi vini in piÃ¹ di 50 nazioni nel mondo. I vini Santa Sofia maturano e si affinano nelle cantine storiche, che si trovano sotto la villa palladiana e nelle sue pertinenze. La piÃ¹ antica risale al XIV secolo, come la Chiesa dedicata a S. Sofia che si trova all'esterno delle mure perimetrali della tenuta. Attigua ad essa, si trova la cantina di costruzione piÃ¹ recente risalente al XVIII secolo, con i volti realizzati in mattone. Al di sotto della villa invece si trovano le cantine del XVI secolo, dove sono custodite le botti in Rovere di Allier da 225 lt (barrique) per la maturazione della riserva aziendale Amarone Gioi, i vini ArÃ©o, Predaia, Montegradella, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, e le bottiglie dei vini Santa Sofia per i quali Ã© richiesto l'affinamento prima di essere posti in vendita: Amarone, Montegradella, ArÃ©o, Predaia, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave. La qualitÃ dell'Amarone di Santa Sofia si Ã© accreditata a livello internazionale grazie a queste caratteristiche e al talento delle persone che si sono succedute da generazioni sino agli attuali produttori, ovvero, la famiglia Begnoni, con Giancarlo, Luciano e Patrizia. Noi ci pregiamo di segnalare due grandi prodotti, ovvero, l'Amarone Antichello 2008 e l'Amarone della Valpolicella Classico; due vini che difficilmente dimenticherete. AMARONE ANTICHELLO 2008 Ã© SANTA SOFIA: zona di produzione, San Pietro in Cariano, frazione Pedemonte di Valpolicella E' composto da uve Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

La vinificazione inizia con la selezione manuale delle uve, l'appassimento per 90 giorni, la fermentazione a temperatura controllata (25-28Â°) in acciaio per invecchiare per almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. L'affinamento avviene per 6 mesi in bottiglia. Dati: Titolo alcolometrico volumico = 14,96 - Zuccheri riduttori = 7,14 gr/l - AciditÃ totale = 5,34 gr/l - aciditÃ volatile = 0,36 gr/l - Anidride solforosa totale = 113,00 gr/l - Anidride solforosa libera = 28,00 gr/l. Organoletticamente si presenta con colore rosso rubino carico tendente al granato

Profumo caratteristico, con note di ciliegia e frutta matura, note balsamiche di cannella e spezie
Sapore, delicato, equilibrato, con tannini morbidi, fresco, fruttato e persistente.

Per gli abbinamenti predilige le carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. AMARONE della VALPOLICELLA D.O.C. Classico Santa Sofia

La zona di produzione Ã© la Valpolicella classica, i cui vigneti sono collocati in zone collinare sassose di medio impasto, situate nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, a nord di Verona. VarietÃ delle uve: Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%), con appassimento delle uve per un periodo variabile dai 90 ai 120 giorni con calo della componente acqua del 30%.

Resa: Ogni 100 Kg. d'uva 40 litri di mosto fiore. Alcool 15% Vol. AciditÃ totale 5,5-6Â°. Estratto secco 32-34Â°. Maturazione per 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia. Affinamento 8-12 mesi in bottiglia. Dati: DensitÃ relativa a 20Â°C 0,9945 - Titolo alcolometrico effettivo = 15,63 vol - Estratto secco totale 37,20 gr/l - Zuccheri riduttori = 2,9 gr/l - Titolo alcolometrico totale = 15,60 vol - Estratto secco netto = 35,30 gr/l - AciditÃ totale = 6,05 gr/l - AciditÃ volatile = 0,71 gr/l - Anidride solforosa totale = 93,00 gr/l - Anidride solforosa libera = 26,88 gr/l. Organoletticamente si presenta con colore rosso rubino carico tendente nel tempo al granato. Il profumo caratteristico di uve sovrature e molto intenso. Sapore delicato, pieno, caldo, vellutato. Per gli abbinamenti predilige grandi arrostiti, selvaggina da pelo e formaggi stagionati. ParticolaritÃ : entrambi i vini sono ottenuti con le migliori uve e dopo l'appassimento, si vinifica secondo i metodi piÃ¹ classici e dell'esperienza di questa azienda.-----per maggiori info: Azienda Vitivinicola Santa Sofia via Ca' Dede, 61

fraz. Pedemonte di Valpolicella

37029 S. Pietro in Cariano (Vr)

Telefono 045 7701074

e-mail: info@santasofia.com

web: www.santasofia.com