

## AMARONE: SANTA SOFIA UNA PIACEVOLE CONFERMA

Abbiamo nuovamente testato l'Amarone Santa Sofia 2008 e non nascondiamo che ci ha stupito piacevolmente; una sorpresa che non ci aspettavamo. Abbiamo appreso la freschezza di questo Amarone malgrado gli anni di lavorazione e di riposo nella nostra cantina. Ancora oggi si fondono potenza e struttura, eleganza e morbidezza creando un equilibrio piacevole di bevibilità e profondità gustativa inusuale, frutto, secondo noi di selezione accurata di uve sane, appassimento con ottima concentrazione degli zuccheri e vinificazione lenta a bassa temperatura. Riscartabellando i dati di questo vino leggiamo che è ottenuto da vitigni autoctoni che esprimono l'unicità e il valore di quest'area vitata (corvina veronese, rondinella, molinara). Le uve vengono coltivate nei vigneti di colline sassose, di medio impasto, situate nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro Incariano e Marano, a nord di Verona, nella zona della Valpolicella Classica. La Vinificazione e l'affinamento dopo la raccolta delle uve, avviene per appassimento per un periodo compreso tra 90 e 120 giorni, con calo della componente acquosa del 30%. Dopo le fasi di fermentazione, il vino matura 36 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia. L'ulteriore affinamento in bottiglia dura 8-12 mesi. Alcuni dati: Varietà delle uve: Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%), con appassimento delle uve per un periodo variante 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. Acidità totale 5,5-6 g/l. Estratto secco 32-34 g/l. Matura per 36 mesi in botti di Rovere di Slavonia. Affinamento 8-12 mesi in bottiglia. Dati: Densità relativa a 20°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 - Acidità totale = 6,05 gr/l - Acidità 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. Vista; Colore rubino impenetrabile, tendente al granato con l'invecchiamento. Olfatto; Aromi eleganti e variegati con note balsamiche, di amarena sotto spirito, caramello, cacao e carruba dolce. Gusto; Al palato struttura di gran spessore con tannini levigati, delicata morbidezza e vena fresco-sapida. Lunghissima persistenza e note balsamiche già percepite al naso.

Gradazione Alcolica 15 % Vol Per gli abbinamenti predilige piatti succulenti, robusti, sia con antipasti che primi e secondi piatti: salumi caldi e freddi, paste e risotti saporiti, grandi arrostiti, selvaggina nonchè formaggi pieni o stagionati.-----  
-----per maggiori info: Santa Sofia

Via Ca' Dede' 61, Fraz. Pedemonte di Valpolicella  
37029 San Pietro in Cariano (Vr)  
Tel 045 7701074  
e-mail: info@santasofia.com  
web: www.santasofia.com