Due proposte natalizie di Genagricola

tenutasantanna-pros-extra-dry-7590f01a

TENUTA SANT’ANNA Prosecco DOC Extra Dry

Il primo Prosecco di Tenuta Sant’Anna, l’inimitabile. Spumante fiore all’occhiello dell’azienda, non ha praticamente bisogno di presentazioni: vendemmia dopo vendemmia conferma se stesso e la sua intramontabile piacevolezza.

Uve: Glera 100%

Provenienza: DOC Prosecco

Altitudine: 30 – 45 m s.l.m.

Tipologia di terrero: Medio impasto, argilloso

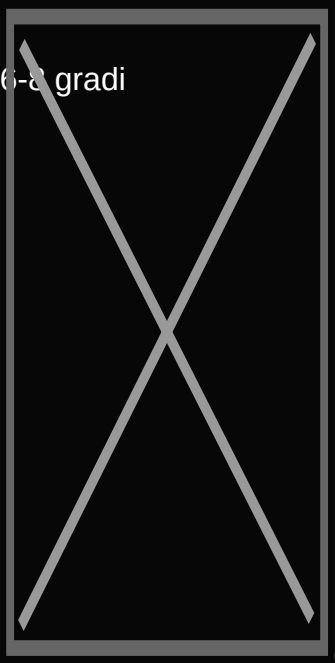
Spumantizzazione: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11.50%

Vinificazione: le uve vendemmiate vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. I mosti ottenuti vengono posti in serbatoi di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione. La spumantizzazione avviene in autoclavi d’acciaio con l’aggiunta di lieviti selezionati, che nell’arco di 4 mesi trasformeranno il vino in raffinato spumante.

Note di Degustazione: colore giallo paglierino di media intensità. Sul calice forma una corolla di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso profuma di fiori d’acacia, pesca e pera. All’assaggio la beva si dimostra facile e piacevole, inizialmente fresca e morbida sul palato, lascia spazio a sentori fruttati e ad una piacevole sapidità nel inale.

Abbinamenti consigliati: molto versatile, è particolarmente apprezzabile come aperitivo, con antipasti e appetizer in genere , con formaggio e salumi leggeri. Va servito fresco ad una temperatura intorno ai



COSTA ARENTE AMARONE 2013

Icona di un territorio, l’Amarone rientra a pieno titolo sul podio dei “Grandi Rossi” italiani. Come in pochi altri casi nel panorama vinicolo del Paese, per produrre un grande Amarone non è sufficiente la vocazione del territorio: possiamo definire l’Amarone un “vino di processo”, proprio perché il processo di produzione - lento e pieno di variabili da tenere in considerazione - influisce in modo determinante sul profilo del vino. Costa Arente si affaccia a questa produzione con il rispetto dovuto ad un vino che è anche un simbolo, ma con l’ambizione di produrre uno dei migliori Amarone al mondo. Per questo nessun aspetto produttivo è stato trascurato: per raggiungere un obiettivo così ambizioso, ogni dettaglio è determinante.

Le uve: Coltivate sulla tipica pergola veronese, il metodo di allevamento che la tradizione ha sempre preferito, al momento della vendemmia, tra fine settembre e inizio ottobre, le uve vengono vendemmiate manualmente e messe in cassetta per essere portate “a riposo”, cioè in appassimento. In ogni cassetta vengono disposti non più di 5 kg di uva, per permettere una corretta aerazione di ciascun grappolo e garantire omogeneità di appassimento.

L’appassimento: uno dei passaggi chiave nella tecnica di produzione di un grande Amarone, consiste nell’appassimento, il momento in cui le uve acquisiscono maggior concentrazione e si favorisce lo sviluppo di un ricco profilo aromatico. Poste in cassetta all’interno di grandi sale termocondizionate e ventilate, le uve vengono mantenute a temperatura e umidità controllate, in modo da ottenere il giusto grado di appassimento per ciascuna delle varietà che andranno a comporre il nostro Amarone. Dopo

100 giorni le uve, a seconda della varietà, hanno perso dal 30% al 35% del loro peso e sono pronte per la vinificazione.

La vinificazione: le uve vengono controllate grappolo a grappolo prima di essere diraspate: questo assi-cura che solo le migliori, siano selezionate per diventare parte del nostro Amarone. Seguono pigiatura e vinificazione in recipienti d'acciaio a temperatura controllata: macerazione lenta per 30 giorni di cui 12 a freddo, con 3 follature al giorno per facilitare l'estrazione polifenoli , quali tannini e antociani, presenti nella buccia dell'acino.

L'affinamento: la fase più lunga per la produzione dell'Amarone è l'affinamento. Il vino, a fine maggio viene trasferito in botti di rovere di differenti capacità, 25 hl e 5 hl, dove sosta per oltre 36 mesi. Prima dell'imbottigliamento le due masse vengono assemblate.

Vitigni: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Altri Vitigni 15%

Resa: 20 hl/ha

Contenuto alcolico: 16,5 %

Acidità: 6,00 gr/lt

Zuccheri Residui: 8,4 gr/lt

Capacità di invecchiamento: 10 - 15 anni

Descrizione Organolettica: al calice si presenta rosso intenso, con bordi che tendono al granato. Al naso il bouquet complesso ed ampio coniuga sentori fruttati di marasca a toni di tabacco, spezie, liquirizia. All'assaggio, mostra immediatamente una grande struttura, in cui a sentori di frutta a bacca rossa e marasca, si sovrappongono note di vaniglia. Secco, con una buona acidità e tannini eleganti, è sostenuto da una buona alcolicità. Lunga la persistenza in bocca.

Abbinamenti: ottimo su carni saporite come selvaggina, sia di pelo che di piuma. Formaggi stagionati e saporiti, primi piatti a base di carne. Ideale anche a fine pasto per accompagnare un momento di relax dedicato a se stessi.

Consigli per il servizio: per apprezzare al meglio vini di così lungo affinamento, aprire la bottiglia almeno un ora prima dell'assaggio, oppure far decantare il prodotto e lasciarlo riposare per qualche minuto.

Calice: Tulipano ampio, baloon

Temperatura di servizio: 17°C - 18°C