

**CECILIA BERETTA**

## TERRE DI CARIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA CLASSICO RISERVA 2015

### TERROIR

Di origine alluvionale, con sedimenti fini e ghiaiosi, calcarei.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e disposte ad appassire in cassette all'interno del fruttai per circa 3 mesi dove i grappoli perdono il 25-30% del loro peso, con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in frementini di acciaio, per circa 1 mese, a temperatura controllata. Si effettuano continue follature a mano per favorire l'estrazione del colore e della struttura. In seguito, circa il 70% del vino viene trasferito in barrique di rovere francese e ciliegio italiano mentre il resto in tonneau, dove svolge la fermentazione malolattica. Dopo circa 24 mesi di maturazione in legno, il vino viene travasato in acciaio ed in seguito messo in bottiglia.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Di un bel colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, con profumi di frutti di bosco e confettura di more e note speziate che ricordano cacao e torrefazione. In bocca è ricco, caldo e morbido, con tannini già abbastanza maturi e setosi, ben equilibrato e molto persistente.

### VENDEMMIA / 2015

Un anno caratterizzato da temperature estremamente elevate e da scarse precipitazioni nel corso della stagione vegetativa, fattori che hanno contribuito a difendere la vite dagli attacchi dei patogeni. Le alte temperature di luglio e agosto non hanno rallentato la maturazione dell'uva, che si è presentata in anticipo rispetto la norma.

### CECILIA BERETTA

Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura uniche e originali.



**Provenienza**  
San Pietro in  
Cariano

**Gradazione Alcolica**  
15.5 %



**Uve/Blend**  
Corvina 60%  
Rondinella 25%  
Corvinone 5%  
Croatina 5%  
Oseleta 5%

**PH**  
3,5  
**Acidità totale**  
6,3 g/l

### Premi

Luca Maroni - **93 punti**  
Vini Buoni d'Italia - **Golden Star**  
IWC 2020 - **90 points**

**Invecchiamento**  
24 mesi in barrique

**Zucchero residuo**  
8,9 g/l