



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
2017

## SUOLO

Calcareo, argilloso e ciottoloso

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.

## NOTE DELL'ENOLOGO

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come ribes e ciliegia, toni speziati che ricordano cacao e tabacco e note dolci di vaniglia. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini setosi e retrogusto di marasca. Lungo e persistente.

## VENDEMMIA 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni, già dai mesi invernali. Nei mesi successivi le temperature sono state elevate, da giugno ad agosto, talvolta con fenomeni siccitosi. Nel mese di settembre si sono verificati fenomeni temporaleschi con abbassamento repentino della temperatura rispetto alla media storica. Nel complesso, lo stress climatico è stato ben sopportato dalla vite in tutta l'area di produzione

## Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



---

**Provenienza**  
Valpantena

---

**Gradazione Alcolica**  
15%

---

**Uve/Blend**  
Corvina 65%  
Rondinella 25%  
Corvinone 5%  
Negrara 5%

---

**PH**  
3.43

---

**Acidità totale**  
6 g/l

---

**Maturazione in legno**  
18-20 mesi

---

**Zucchero residuo**  
7,81 g/l



**Premi**

---

### 2017

James Suckling - **92 punti**  
Falstaff Amarone Trophy 2022 - **91 punti**

### 2016

Robert Parker - **92 punti**  
Critics Challenge - **92 punti Gold**  
Luca Maroni 2021- **92 punti**  
Decanter World Wine Awards 2020 - **93 punti**  
James Suckling - **91 punti**