



VILLA DELLA TORRE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

2020

60% Corvinone

30% Corvina

10% Rondinella



REGIONE: Veneto

AREA: Valpolicella Classica, comune di Fumane di Valpolicella

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Villa Della Torre

ALTITUDINE: 200 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est - Sud/Est

TIPOLOGIA DI TERRENO: Limoso-argilloso con presenza di calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.545 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in cassetta la prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Selezione ottica delle uve, seguita da diraspatura e pigiatura soffice; appassimento delle uve in fruttai per circa 3 mesi

FERMENTAZIONE: Le uve fermentano in vasche di acciaio e cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: Inizialmente a freddo ad una temperatura di 15° C fino a raggiungere i 30° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 3 settimane

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere da 10/25 hl, seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 15,5% Vol | **ACIDITÀ TOTALE:** 6,2 g/l | **ZUCCHERI RESIDUI:** 3,4 g/l | **ESTRATTO SECCO NETTO:** 36,9 g/l | **PH:** 3,53

VILLA DELLA TORRE: Villa Della Torre, splendido monumento del Rinascimento Italiano, è oggi patrimonio della Famiglia Mastella Allegrini ed è sede di rappresentanza del Gruppo Marilisa Allegrini. Il progetto di Giulio Romano e Michele Sanmicheli intendeva ispirarsi alla Domus dell'Antica Roma con tutti i suoi fasti ed il suo splendore. Ecco perciò il Peristilio, vero cuore della casa, assieme ai motivi Cinquecenteschi dell'Acqua, simboleggiata dalla Peschiera, e del Fuoco, immortalato nei Camini Mascheroni del grande decoratore Giovan Battista Scultori. Il Tempietto a pianta ottagonale descritto dal Vasari ed il Bucintoro dedicato a Giove Ammone completano lo straordinario effetto scenico dell'intero complesso monumentale e ne confermano l'importanza storico-artistica. Oggi ospita un Wine&Art Relais ed è sede dell'azienda vitivinicola Villa Della Torre.

IL BROLO DELLA VILLA: Villa Della Torre è circondata da quello che Marilisa Allegrini ama definire un "giardino di viti". Il Brolo di Villa Della Torre, con le mura antiche che delimitano i suoi confini, custodisce un vigneto di dieci ettari in cui il Corvinone è la varietà predominante. I due vini che qui si producono – Valpolicella Classico Superiore e Amarone della Valpolicella Classico – rappresentano un'evoluzione consapevole degli stili classici. Enfatizzano freschezza, parlano di precisione e mettono in risalto le caratteristiche uniche di questo vigneto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: L'Amarone di Villa Della Torre si distingue per una particolare intensità e ricchezza aromatica. L'affinamento in legno, rispettoso della fragranza del frutto, conferisce una nota tannica ben equilibrata che arricchisce il vino di ulteriore complessità. Si presenta di colore rosso rubino carico, mentre il bouquet esprime sentori di ciliegia e marasca selvatica con una piacevole e leggera nota di vaniglia e spezie. Al palato ha una buona struttura tannica, ben integrata ed un finale persistente. Etereo ed equilibrato, la sua freschezza lo distingue dai canoni tradizionali dell'Amarone. Assumerà ulteriore complessità con l'affinamento in bottiglia.

CURIOSITÀ: Il disegno in etichetta raffigura il Camino del Leone, uno dei quattro spettacolari camini mascheroni che si trovano a Villa Della Torre e che sono stati attribuiti a Giovan Battista Scultori, attivo a Palazzo Te e ricordato da Giorgio Vasari come uno dei migliori allievi di Giulio Romano. Il camino del Leone è il più straordinario ed imponente, colto con la bocca aperta nell'atto di ruggire ed immagine, nel simbolismo biblico, del diavolo inghiottitore.

SERVIZIO: Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C in ampi calici da vino rosso.

FORMATO: 750 ml