



VALPOLICELLA WINE BOX *Signorvino*

Per Valpolicella intendiamo quell'area collinare pedemontana che si estende da nord ovest a nord est della città di Verona. Non si compone di un'unica valle ma di otto valli disposte in sequenza. La parte occidentale di cui fanno parte i comuni di Sant'Ambrogio, Fumane, Marano, San Pietro in Cariano e Negrar può fregiarsi dell'appellativo di "Classica" mentre gli altri comuni ad est, da Grezzana a Illasi passando per Mezzane, sono comunemente detti Valpolicella Orientale o semplicemente Valpolicella. **I terreni sono in prevalenza composti da substrati calcarei, variano invece di molto le conformazioni più superficiali. Più ricche e fertili nella zona Classica, più magre nella zona Orientale.**

Storia

Zona vocata per la viticoltura e la produzione di vino, la Valpolicella è conosciuta e citata sin dai tempi dei Romani. **L'etimologia stessa del nome potrebbe derivare dal latino "Valle delle Polis Cellae", ovvero la valle delle molte cantine.** Il vino più conosciuto fin dall'epoca romana era il rosso dolce ottenuto tramite la tecnica dell'appassimento delle uve, il Recioto (da "recia" in dialetto veronese sta a significare le due estremità superiori dei grappoli, le parti più zuccherine e adatte all'appassimento. Sembra derivare anche da "retico", il nome romano dei grappoli pregiati). **Alla fine degli anni '40 del '900, sembra per un errore di gestione di una botte di Recioto, ci si trovò per la prima volta ad assaggiare un vino ottenuto da uve passite ma completamente secco.** L'intervento di un enologo piemontese consigliò i proprietari dell'azienda di pazientare e far riposare quel vino in botte grande per qualche anno prima di imbottigliarlo. Era nato l'Amarone. Il disciplinare sino al 1992 prevedeva la dicitura Recioto di Amarone, per indicare quello che oggi è il rosso più famoso della Valpolicella. Negli ultimi vent'anni per la sua complessità e morbidezza, l'Amarone della Valpolicella e il Ripasso, ottenuto da una seconda fermentazione del vino d'annata sulle vinacce delle uve appassite, si sono affermati come due tra i vini rossi italiani più conosciuti e apprezzati nel mondo. Grandi ambasciatori di questi vini e di questa regione sono aziende storiche sia di piccole che grandi dimensioni quali: Quintarelli, Dal Forno, Allegrini, Masi, Bertani, Speri.



Vitigni

Le uve tradizionalmente coltivate in Valpolicella sono Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, quest'ultima da pochi anni è stata esclusa dai vitigni obbligatori per disciplinare produttivo dei vini a denominazione Valpolicella.

- Corvina e Corvinone tra il 45% e il 90%: colore di media intensità, sentori di ciliegia e pepe nero molto intensi.
- Rondinella tra il 5% e il 30%: colore più intenso e maggior morbidezza.
- Altri vitigni previsti dal disciplinare entro il 25% Valpolicella.



L'Amarone della Valpolicella

L'Amarone è considerato il Re dei vini rossi. Si dice sia nato per errore o comunque per caso da un Recioto nel quale si concluse la fermentazione, dando vita quindi ad un vino secco di grande struttura e potenza aromatica. **Sia l'Amarone che il Recioto sono ottenuti dalla vinificazione di uve appassite; il primo è secco mentre il secondo è dolce, con una presenza di zuccheri non fermentati.** Il primo passo per poter appassire correttamente le uve è un'attenta selezione nel vigneto per poter lavorare grappoli spargoli e di ottima qualità. Le uve vengono posizionate sempre in fruttai e zone di appassimento in cui sussistano le condizioni ottimali per l'evaporazione dell'acqua, la bassa temperatura e soprattutto la buona ventilazione. Durante tale procedimento, che dura fino a gennaio/febbraio, le uve perdono fino al 30-35% del loro peso

originario e concentrano zuccheri, profumi, colori, elementi gustativi che poi nel calice danno sensazioni assolutamente riconoscibili ed uniche. L'uva viene pigiata e lasciata fermentare e, da settembre, inizia il lungo processo di maturazione e affinamento, in alcuni casi anche in botti di rovere per molti anni, e poi in bottiglia anche per decenni. **L'Amarone della Valpolicella è caratterizzato da un'elevata alcolicità e da un estratto ricco: al palato è corposo, vellutato, morbido e fruttato, ma il tutto è perfettamente equilibrato e persistente.** Queste caratteristiche, che traggono ulteriore beneficio dall'affinamento, levigano il carattere astringente e sono dovute ad una serie di trasformazioni che avvengono durante il processo. **L'Amarone è così prezioso che le uve, una volta pigiate, non vengono gettate ma riutilizzate con una tecnica molto particolare, per la produzione di un altro vino. Il Ripasso. Una tecnica che ha dato il nome al Valpolicella Ripasso, dove le uve vengono appassite e schiacciate nei tini. Il succo che ne esce serve a produrre l'Amarone.** Nei tini rimangono le bucce schiacciate che vengono chiamate vinacce, che vengono ripassate per 15-20 giorni. Un passaggio che dona corpo e struttura, un tocco di morbidezza e maggiore profondità. Possiamo dire quindi che è una grande famiglia: il papà è il Recioto, il figlio l'Amarone, il nipote il Ripasso.



Valpolicella Classico

Allegrini - Veneto

Fresco, fruttato e dotato di ottima freschezza. L'azienda Allegrini è uno dei produttori più storici della Valpolicella, dove sin da subito Giovanni Allegrini dimostrò grandi capacità nella vinificazione ma anche un'attenzione particolare alla vigna. **Valpolicella Classico è costituito da uve sottoposte a pigiatura soffice e prende il nome dalla zona nota in tutto il mondo per la produzione di grandi vini rossi.** Rappresenta il preludio, semplice ma raffinato, al mondo della Corvina Veronese, cui esprime la vera essenza. Il Valpolicella è il vino della quotidianità e della convivialità.



VITIGNI:

Corvina Veronese, Rondinella.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e macerazione breve, affinamento in acciaio e ulteriore affinamento in bottiglia per due mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino con al naso fragranti note di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato è succoso, dinamico e con richiami di erbe aromatiche.



ABBINAMENTI:

Il carattere morbido e rotondo del Valpolicella Classico è adatto ad ogni occasione, da provare con agnello in agrodolce o con un tagliere di formaggi misti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Valpolicella Ripasso Classico Sup.

Zenato - Veneto

Vino ottenuto dalla rifermentazione delle vinacce dell'Amarone. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore. **Il Valpolicella Ripasso Superiore è un vino che appartiene ad una delle DOC venete più conosciute ed apprezzate in tutta Italia.** La tecnica del Ripasso è una pratica antica che consiste nel ripassare e rifermentare il vino Valpolicella con le vinacce dell'Amarone o del Recioto per circa 15/20 giorni, così facendo il vino prodotto avrà più struttura e complessità di quello base.



VITIGNI:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati e al naso è complesso e fruttato. Amarene e marmellata di prugne, note di spezie dolci e di vaniglia, sentori di cuoio e una leggera tostatura di caffè. Avvolge il palato con la sua morbidezza, col suo bel tenore alcolico.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino intenso, Ripassa è un vino che cattura con i suoi profumi profondi di frutti di bosco maturi, spezia dolce e cacao. In bocca è estremamente vellutato, morbido e generoso. Il tannino è levigato e una nota balsamica accompagna nel finale.



ABBINAMENTI:

Da sorseggiare con un'ottima bistecca alla brace o con il coniglio alla cacciatora, stuzzicando la speziatura del Valpolicella Ripasso che ne esalta tutto il sapore. Incredibile anche l'abbinamento con secondi di selvaggina: cinghiale in salmì o con un fagiano ai funghi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Amarone della Valpolicella "Masegne"

Veneto

Il Re dei vini rossi. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore. **L'Amarone Masegne delinea la vera espressione della Valpolicella e l'anima della cantina.** Un vino che conserva l'eredità storica e che nasce da una attenta selezione delle uve e da loro tradizionale appassimento nei tipici fruttai. **Un Amarone pienamente elegante ed equilibrato, che racconta una storia fatta di passione.**



VITIGNI:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e appassimento delle uve nei fruttai. Affinamento in barrique e botti grandi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino carico, caratterizzato da un grande frutto e morbidezza con riflessi granati. Amarone pienamente equilibrato, che racconta una storia fatta di passione. Al naso risulta ricco e piacevole, dai profumi di frutta in confettura e amarena sotto spirito, arricchito da delicate sfumature speziate. Al palato è pieno, corposo e caldo ma di giusta freschezza.



ABBINAMENTI:

Il corpo importante dell'Amarone lo rende adatto a piatti molto strutturati come bigoli al sugo di anatra, lepre o cinghiale. Ideale anche in abbinamento a pietanze della tradizione locale come il risotto all'Amarone o con la classica pastissada de caval.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.