

Antolini
vignaioli

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Classico Ca' Coato®

L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Ca' Coato" si ottiene dalle uve Corvina, Corvinone, e Rondinella raccolte tra fine Settembre e metà Ottobre, con vendemmia esclusivamente manuale e selezione dei grappoli, principalmente nel vigneto "Ca' Coato" situato nel comune di Negrar, in Valpolicella Classica.

Le vigne sono allevate con il sistema del guyot. Come in tutti i vigneti Antolini, anche a "Ca' Coato" l'inerbimento è totale, il diserbo è meccanico e non si concima nel rispetto del ciclo naturale delle viti; si pratica la lotta alla Tignola usando i feromoni con la confusione sessuale in modo da evitare l'impiego di insetticidi chimici. Nel vigneto è stato installato un impianto di irrigazione che viene impiegato solo in caso di siccità. Dopo la vendemmia, l'uva, posta in apposite cassette, subisce un lento e naturale appassimento per 90/120 giorni, al termine del quale perde il 30/40% del proprio peso. Tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio l'uva appassita viene pigiata con diraspapigiatrice, quindi macera a freddo per 7/10 giorni. La successiva fermentazione con lieviti indigeni dura mediamente 20 giorni e avviene in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema automatico di rottura del cappello durante la quale vengono effettuati 1/2 rimontaggi all'aria. Terminata la vinificazione, il vino viene posto a maturare in botti di rovere e, in piccola parte, ciliegio e castagno per 24 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6/12 mesi.

Amarone "Ca' Coato" ha un colore rosso rubino intenso con riflessi granati, un profumo intenso e complesso, con note di uva passa, mora, mirtillo e prugna, sentori di tabacco, pepe nero, liquirizia e caffè. Il suo sapore è secco, caldo e morbido, con tannini evidenti ma piacevoli e buona mineralità; la bocca è ben tornita e robusta, con note balsamiche e di cioccolato boero e china, finale speziato. Austero, rigido e profondo, questo vino abbisogna di tempi lunghi per esprimersi pienamente.

Si suggerisce di servirlo alla temperatura di 18/20 °C, di gustarlo con cacciagione e carni rosse stufate, brasate, in salmi o alla brace, formaggi stagionati e leggermente piccanti ma di provare a berlo anche insieme a Parmigiano Reggiano stagionato.

Amarone "Ca' Coato" is produced from Corvina, Corvinone, and Rondinella grapes. Each bunch is selected and hand-picked between the end of September and mid-October mainly from the vineyard "Ca' Coato" in the town of Negrar in the Valpolicella Classico area.

The vines have been grown using the Guyot system. As with all Antolini vineyards, "Ca' Coato" is naturally grassed over and Antolini brothers don't fertilize as they try to keep to the natural lifecycle of the vines. They try to combat the Tignola moth using pheromones and sexual confusion methods so as to avoid the use of pesticides. An irrigation system has been installed in the vineyard but it is used only in case of drought.

Once the harvest is completed the grapes are placed in special wooden crates and withered slowly and naturally for 90/120 days, at the end they weigh up to 30/40% less. The dried grapes are pressed in a destemming winepress between the end of December and the end of January and then left to macerate at a cold temperature for 7/10 days. Then follows a 20 day fermentation process together with indigenous yeasts, in steel containers at an automatically controlled temperature and 1/2 remontage, are carried out.

After the vinification has finished the wine is left to age in oak barrels and a small part of which in cherry and chestnut barrels for 24 months. The wine then continues to age in bottles for 6/12 months.

Amarone "Ca' Coato" has a bright ruby red colour with garnet reflections. The bouquet is complex and intense with notes of raisin, blackberry, blueberry and plum and hints of tobacco, liquorice and coffee. The taste is dry, smooth and warm. It has a full, robust palate with an evident but pleasant taste of minerals and tannins and hints of balsam and boero chocolate.

It leaves a pleasant spicy aftertaste.

This profound, harsh, austere wine needs time to fully express itself. The suggested serving temperature is 18/20 °C and it goes well with game, braised, stewed, slami and grilled meats and with slightly piquant cheese. Must be tried with a mature Parmigiano Reggiano.

