

Antolini
Valpolicella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Classico Moròpio®

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

Le vigne sono allevate con il tradizionale sistema della pergola doppia veronese.

Come in tutti i vigneti Antolini, anche a "Moròpio" l'inerbimento è totale, il diserbo è meccanico, non si concima né si irriga 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.

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, ciliegio, castagno e, in piccola parte, gelso per 24 mesi. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6/12 mesi.

Amarone "Moròpio" ha un colore rosso rubino carico con riflessi granati, un profumo intenso e complesso, con sentori di fiori passiti, confettura di amarena e visciola, note di spezie dolci, cioccolato boero, china, miele di fiori di bosco e leggerissime fragranze di corteccia di vite e oliva verde. Il suo sapore è tipicamente Marano per la fittante acidità e la finezza,

secco, al limite dell'abboccato, caldo e morbido, con una buona freschezza e tannini vellutati.

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 abbinate allo stracotto d'asino.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Moròpio" is made mainly from Corvina, Corvinone and Rondinella grapes together with a small percentage of Molinara grapes. They are harvested exclusively by hand between the end of September and mid- October mainly from the vineyard "Moròpio" in the town of Marano di Valpolicella in the Valpolicella Classico area.

The vines have been grown using the traditional Veronese double pergola system. As with all Antolini vineyards, "Moròpio" is also naturally grassed over and Antolini brothers don't fertilize or water 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.

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. When vinification is finished the wine is left to age in oak, cherry, chestnut and a small part of which in mulberry barrels for 24 months after which, it continues to age in bottles for 6/12 months.

Amarone "Moròpio" is a ruby red colour with garnet reflections.

There is an intense bouquet of dried flowers, black cherry jam and sour cherry. Hints of sweet spices, boero chocolate, wild flower honey, vine bark and green olives are detectable. It has a typical Marano taste- tart and elegant, dry and a little sweet, warm and smooth with a velvety, smooth tannin palate.

The suggested serving temperature is 18/20 °C and it goes well with game, stewed or braised red meat, grilled meats, mature and slightly piquant cheese. Try it with a donkey stew, too.

