

Antolini
Pier Paolo e Stefano

Amarone della Valpolicella DOC Classico "Ca' Coato"®

VIGNETO CA' COATO 45° 31' 0" N, 10° 56' 52" E

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Vigneti di provenienza

- toponomastica: "Ca' Coato".
- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Negrar; 45° 31' 0" N, 10° 56' 52" E.
- altitudine: 170/220 m s.l.m.
- superficie: 2,5 ettari.
- esposizione: sud-ovest.
- tipo di terreno: argilloso e calcareo.
- allevamento delle vigne: guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 2001 al 2004.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; ; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: dalla fine di Settembre alla metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento per un valore di 40/50% sul totale della produzione del vigneto.

Produzione

- appassimento: 90/120 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 30/40%.
- vinificazione: tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio pigiatura delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/10 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; 1/2 rimontaggi all'aria.
- affinamento: maturazione in legno (essenzialmente rovere e in piccola parte ciliegio e castagno) per 24 mesi; maturazione in bottiglia per 6/12 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 5000/6000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
- profumo: intenso e complesso, con note di uva passa, mora, mirtillo e prugna, sentori di tabacco, pepe nero, liquirizia e caffè.
- sapore: secco, caldo e morbido, con tannini evidenti ma piacevoli e buona mineralità; bocca ben tornita e robusta, con note balsamiche e di cioccolato boero e china, finale speziato; austero, rigido e profondo, abbisogna di tempi lunghi per esprimersi pienamente.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18/20° C.
- abbinamenti gastronomici: cacciagione e carni rosse stufate, brasate, in salmì o alla brace, formaggi stagionati e leggermente piccanti; da provare con Parmigiano Reggiano stagionato.



Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187