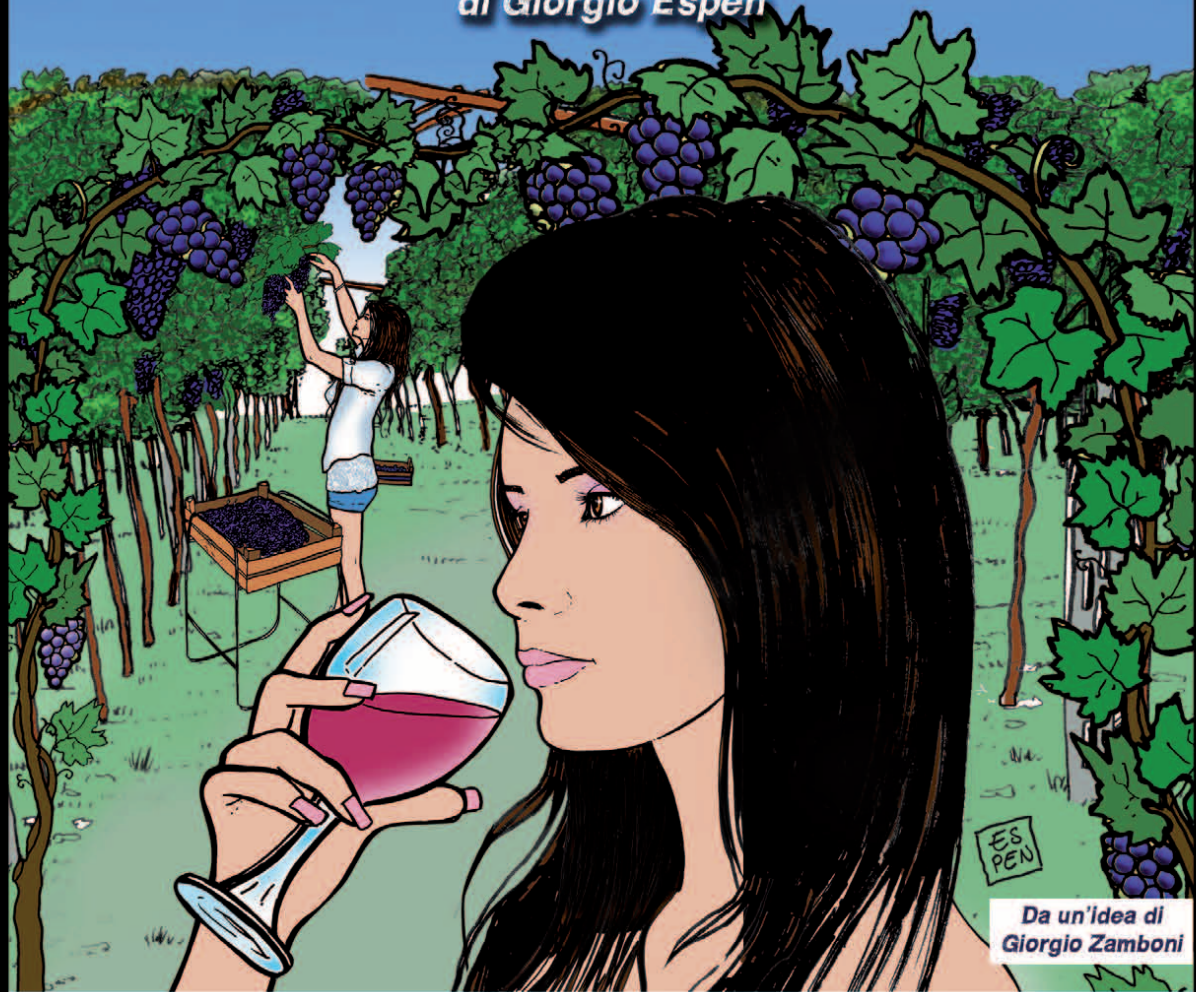


Quel gusto... Amarone!

di Giorgio Espen



Da un'idea di
Giorgio Zamboni

**Come nasce il vino Amarone della Valpolicella
e le sue fasi illustrate da Espen**



Via Ingelheim, 7
San Pietro in Cariano (VR)
Tel. e Fax: +39 045 7701920
info@valpolicellaweb.it
www.valpolicellaweb.it





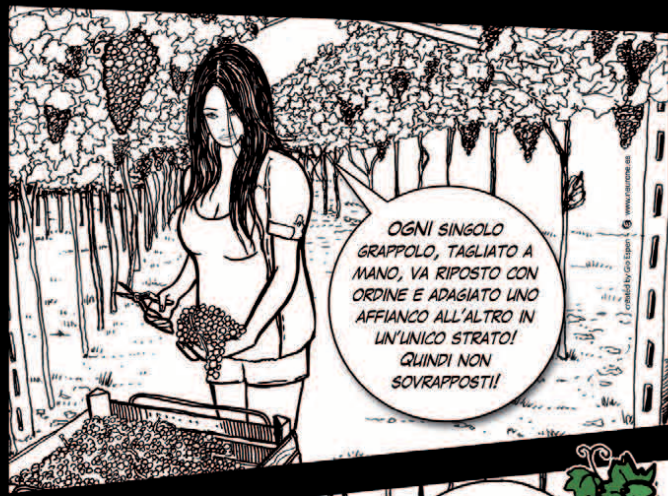
BUONGIORNO RAGAZZI!!! SPLENDIDA GIORNATA DI SETTEMBRE OGGI IN VALPOLICELLA... LE UVE CORVINA, CORVINONE E RONDINELLA HANNO IL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE... E' ORA DI INIZIARE LA RACCOLTA!

ES PEN



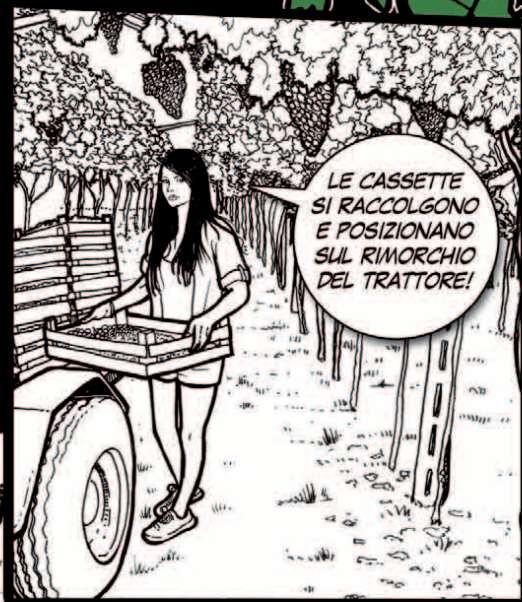
LA VENDEMMIA E' UN MOMENTO MOLTO DELICATO: BISOGNA SELEZIONARE CON ATTENZIONE I GRAPPOLI MIGLIORI, TAGLIARLI CON CURA RIPONENDOLI DOLCEMENTE IN UNA CASSETTA SOTTOMANO!

02



OGNI SINGOLO GRAPPOLO, TAGLIATO A MANO, VA RIPOSTO CON ORDINE E ADAGIATO UNO AFFIANCO ALL'ALTRO IN UN'UNICO STRATO! QUINDI NON SOVRAPPONESTI!

www.comune.it

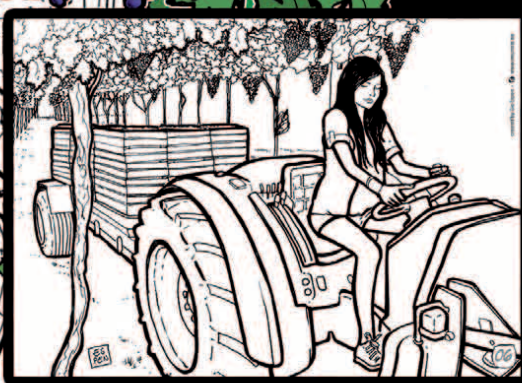


LE CASSETTE SI RACCOLGONO E POSIZIONANO SUL RIMORCHIO DEL TRATTORE!

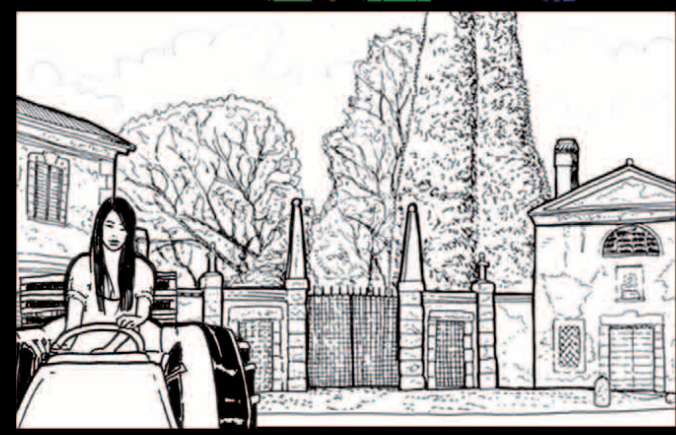


COMPLETATO IL CARICO CON IL TRATTORE SI PARTE PER RAGGIUNGERE LA CANTINA...

ES PEN



1



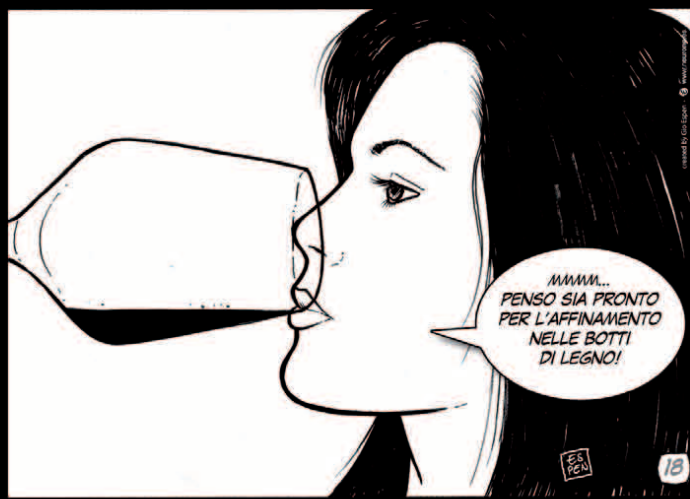
ECCOCI
ARRIVATI NEL
CORTILE DELLA
NOSTRA
CANTINA!

I GRAPPOLI
VENGONO RIPOSTI NEL
FRUTTAIO AD ESSICCARE
NATURALMENTE PER
CIRCA TRE MESI... DOPO
QUESTO PERIODO L'UVA
APPASSITA E' PRONTA
PER LA PIGIATURA E
VINIFICAZIONE.

OGGI CON LE
NUOVE TECNOLOGIE
LA PIGIATURA E'
MECCANICA... MA E'
COSI' ROMANTICO
FARLA COME SI
FACEVA UN TEMPO!

IL MOSTO
OTTENUTO DALLA
PIGIATURA PASSA
NELLE VASCHE DI
ACCIAIO PER
LA LENTA
FERMENTAZIONE...

DOPO UN
PERIODO DI SOSTA
NELLE BOTTI DI ACCIAIO
IL VINO E' PRONTO PER
ESSERE SEPARATO
DALLA VINACCE



MMMM...
PENSO SIA PRONTO
PER L'AFFINAMENTO
NELLE BOTTI
DI LEGNO!

ES
PEN

18



QUI
L'AMARONE
MATURA PER
ALMENO
24 MESI...

ES
PEN

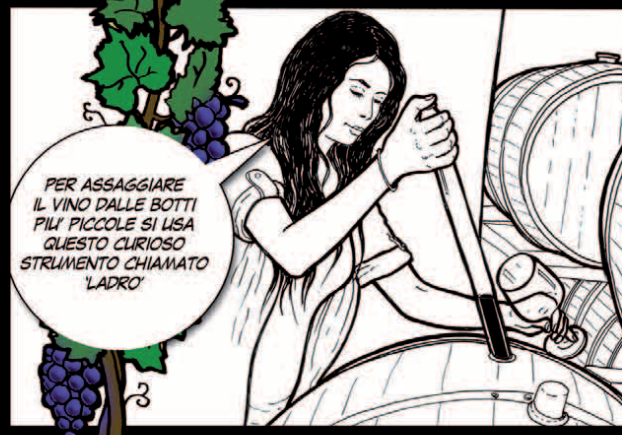
19



UN ULTIMO
ASSAGGIO PER
CAPIRE SE IL VINO
IN QUESTA BOTTE HA
RAGGIUNTO IL GIUSTO
GRADO DI
MATURAZIONE...



QUESTO
AMARONE E'
VERAMENTE OTTIMO...
PROVIAMO AD
ASSAGGIARE
ANCHE LE
ALTRE BOTTI



PER ASSAGGIARE
IL VINO DALLE BOTTI
PIU' PICCOLE SI USA
QUESTO CURIOSO
STRUMENTO CHIAMATO
'LADRO'

3



PER PRIMA
COSA CONTROLLO
CON L'ENOLOGO
IL COLORE E LA
LIMPIDEZZA DEL
PRODOTTO...

ES
PEN

4



CON L'ASSAGGIO SI VERIFICANO SAPORE E CORRISPONDENZA ALLE CARATTERISTICHE DESIDERATE

ES PERU



IL VINO DEVE ESSERE DICHIARATO IDONEO DA UN ENTE DI CONTROLLO, POI POTRA' ESSERE IMBOTTIGLIATO COME AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

www.esperanto.com



QUINDI SI PASSA NEL REPARTO DI IMBOTTIGLIAMENTO E CONFEZIONAMENTO



PRIMA DELLA VENDITA IL PRODOTTO CONFEZIONATO AFFRONTA UN SECONDO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI...

www.esperanto.com



ECCOCI NEL PUNTO VENDITA AZIENDALE... ORA POSSIAMO DEGUSTARE QUESTO AMARONE IN TUTTA LA SUA ELEGANZA... PROVA A SENTIRE... HA UN BOUQUET INTENSO E COMPLESSO CON NOTE FLOREALI E DI FRUTTA IN CONFETTURA.

ES PERU

5

www.esperanto.com

