



**SALVALAI**  
The prestigious wines of Italy

**VEJO**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
*Denominazione di origine controllata e garantita*  
*Classico*

**2011**



**Andamento climatico 2011**

L'andamento stagionale dell'annata 2011 è stato caratterizzato da un inverno molto piovoso, con temperature generalmente in linea con le medie stagionali del periodo. Il primo trimestre dell'annata, oltre a temperature leggermente sopra la media stagionale, è stato caratterizzato da una piovosità eccezionale: tutti fattori che hanno contribuito ad un germogliamento anticipato.

La primavera è proseguita con temperature sempre al disopra delle medie stagionali storiche e con un'eccezionale siccità: fattori che hanno contribuito ad una fioritura anticipata di più di 15 giorni rispetto all'anno precedente e di un decina di giorni rispetto alla media storica. Contrariamente, i mesi estivi di Giugno e Luglio sono stati caratterizzati da una piovosità elevata, utile per lo sviluppo ottimale dei grappoli, seguiti da un Agosto avaro di pioggia con temperature elevate. Tutte condizioni climatiche che hanno mantenuto l'anticipo vegetativo di inizio stagione ed hanno garantito un ottimo stato sanitario e qualitativo delle uve.

**Produzione**

Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 75% di Corvina, il 20% di Rondinella e 5% di Negrara/Rossignola. Durante la vendemmia vengono selezionati i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati ad un solo strato in cassette basse. Le uve rimangono ad appassire in appositi locali ben aerati, i tradizionali fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe. Il processo di appassimento dura fino a fine gennaio e durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso mentre aumenta la loro concentrazione zuccherina, indispensabile, durante la successiva fermentazione, a garantire un elevato grado alcolico (intorno al 15%).

La fermentazione, che avviene tra gennaio e febbraio, viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 25-30 giorni. Dopo la svinatura il prodotto viene spostato in vasche di acciaio al fine di svolgere la fermentazione malolattica. A questo punto inizia la fase di maturazione, che durerà 3 anni con affinamento in botte grande (rovere di Slavonia) e legni piccoli, barriques e tonneaux (rovere francese). Prima dell'immissione al consumo la maturazione è completata da 8-9 mesi di riposo in bottiglia.

**Descrizione organolettica**

Vino pieno, caldo, invitante, vigoroso. Colore rosso granato molto intenso, profumo fruttato e complesso, persistente. Una perfetta composizione di tannini vellutati, pienezza alcolica e morbidezza glicerica permette di esaltare la percezione di spezie, ciliegia matura, cioccolato.

**Abbinamenti e servizio**

Ideale con pietanze a base di cacciagione, carne alla griglia, stufato e formaggi molto maturi. Va servito ad una temperatura di 18°-20°C e possibilmente sempre decantato.

**Dati analitici**

Alcool: 15,30%  
Acidità totale: 6,00 g/l.  
Acidità volatile: 0,70 g/l.  
Estratto secco netto: 31,0 g/l.