



TENUTA
VILLA BELLINI

CENTENARIE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO



UVAGGIO

Corvina
Rondinella
Corvinone
altre varietà

RACCOLTA

manuale,
in cassette
da 5 kg



0,75 L



1,5 L

RELEASE

Primavera
2022

APPASSIMENTO 90 giorni

FERMENTAZIONI spontanee



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in tino di legno, tronco-conico, da 26 hl. Affinamento in legni di rovere francese, di diverse dimensioni per 30 mesi; prima della messa in commercio, riposa ulteriormente un anno in bottiglia.

GRADO ALCOLICO 16%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO oltre 20 anni



PROFILO SENSORIALE

Profondo e agile: ecco il nostro Amarone. Un ventaglio aromatico ampio, stratificato, intrigante, che si apre e muta ad ogni sorso; una beva appagante e mai stanca, grazie al finale secco, pulito e persistente.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Carni rosse stufate o brasate; selvaggina da piuma; formaggi ricchi e saporiti. La sua complessità meriterebbe una degustazione "in solitaria", a fine pasto, come vino da meditazione. Temperatura di servizio: 16/18°.



ANNATA 2016

Annata caratterizzata da un inverno mite e scarso di precipitazioni. La primavera si è aperta con un Aprile freddo e piovoso, per proseguire con un Maggio altrettanto fresco. Le piogge abbondanti si sono protratte anche nei mesi di Luglio e Agosto, che si sono quindi mantenuti su valori di temperatura al di sotto della media. Un Settembre particolarmente favorevole, sia dal punto di vista climatico che meteorologico, ci ha comunque consentito di raccogliere le uve nel pieno della loro maturazione. La resa media complessiva è stata di 80 q/ha.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini

La forma di allevamento della vite è mista: pergola trentina, con un sesto d'impianto di 3300 piante/ha, ed alberello modificato, a 10.000 ceppi/ettaro. L'età delle viti, infine, varia dai 20 ai 100 anni.