



“TORRE D'ORTI“

Amarone della Valpolicella DOC

Dai vigneti più alti dove si erige la torre di osservazione del Castello di Montorio, costruzione che da il nome alla zona da cui ha tratto il nome l'azienda, provengono le uve di corvina, corvinone, rodinella e oseleta da cui si ottiene questo importante vino.

Le uve che grazie alla straordinaria giacitura e alla buona ventilazione riescono a raggiungere la maturazione nella più piena e completa sanità, vengono riposte in cassette e fatte appassire in una struttura posta a 350 metri di altitudine dove le favorevoli condizioni climatiche consentono di perseguire un appassimento naturale secondo i dettami dell'antica tradizione che ha sempre saputo innalzare le caratteristiche di base di queste uve: spezia e frutto.

Per ottenere la massima espressione e complessità l'appassimento si protrae fino alla metà di Gennaio, dopo tale data si procede con la fermentazione tradizionale in rosso con tecnica mista di rimontaggio e delastage. Il periodo di fermentazione a causa della bassa temperatura di cantina nel periodo e per le alte concentrazioni di zuccheri fermentabili si protrae per 15/20 giorni al termine del quale dopo qualche giorno di macerazione sulle bucce si passa alla svina e alla messa in barrique.

Solo legno di rovere francese di primo passaggio è destinato all'amarone della Torre d'Orti.

L'affinamento prosegue per dodici mesi in legno piccolo per poi passare ad un assemblaggio in botte grande dove questo vino trascorre il tempo che lo separa dalla bottiglia.

Il pH eccezionalmente basso, per un vino di tale struttura, conferisce all'Amarone Torre d'Orti un colore profondo vivo e brillante ed una bevibilità straordinaria. Nonostante l'alcolicità, la struttura ed il tannino fine rendono questo vino complesso e bilanciato con una capacità di invecchiamento notevole e grande potenzialità evolutiva.

Il bouquet è complesso e profondo: spezia, pepe, ciliegia si combinano in modo armonico rendendo identificabile all'olfatto le uve, la tecnica tradizionale e la zona di provenienza.

