

MONTEZOVO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

2007



Una tra le migliori annate di Amarone della Valpolicella per profondità e volume: annata calda con tannini di buona maturità, concentrazione e intensità olfattiva con note fruttate penetranti e buon potenziale d'invecchiamento.

Valutazione annata



Accadeva nel 2007

A gennaio Steve Jobs presenta al mondo l'iPhone, reinventando il telefono, con la famosa convention di San Francisco; nello stesso anno Apple lancia sul mercato statunitense l'iPhone 3G vendendone 1 milione di pezzi nei primi 74 giorni; il 6 settembre muore Luciano Pavarotti, ritenuto dalla maggior parte della critica il più grande tenore di tutti i tempi.



EPOCA DI RACCOLTA

10 settembre 2012



AFFINAMENTO

In piccole e grandi botti di rovere: 24 mesi



CONSERVAZIONE

In botte grande: 6 mesi

Note vendemmiali in Valpolicella

L'annata 2007 è stata **una delle migliori** della denominazione e si è caratterizzata per un andamento stagionale decisamente unico: temperature medie costantemente superiori ai valori storici, unite a precipitazioni generalmente inferiori, che hanno permesso un germogliamento precoce, una fioritura regolare e una **perfetta maturazione delle uve**. Il periodo vendemmiale è stato caratterizzato da giornate di splendido sole e notti fresche, che hanno conferito a questo vino la sua peculiare struttura, la freschezza, e l'inconfondibile ricchezza e **complessità di profumi**. L'annata poi ha contribuito sicuramente all'evoluzione e un uso moderato del legno, evitando un effetto "marmellata" grazie alla grande attenzione nella delicata fase di appassimento delle uve, ne ha altrettanto influenzato le caratteristiche principali.

Conservare la bottiglia coricata e al riparo dalla luce.