TENUTA SANTA MARIA

NEGRAR VERONA

DI GAETANO BERTANI

REPORT ANNATE

AMARONE CLASSICO RISERVA DOCG

2020 - 2019 - 2018 - 2017 - 2016 - 2015 - 2013 - 2012

2011- 2010 - 2009 - 2008 - 2007 - 2006 - 2004

L'Amarone, quintessenza della Valpolicella Classica, è stato introdotto per la prima volta negli anni '20 con il nome di Recioto Tipo Secco. Questo straordinario vino è ottenuto da un blend di vitigni autoctoni e sottoposto a un processo di appassimento naturale secondo il metodo tradizionale dell'Appassimento. Gaetano Bertani, maestro visionario, ha svolto un ruolo significativo nell'affermare la reputazione di questo processo produttivo e, a compimento del suo lavoro di ricerca, ha voluto creare l'Amarone Classico Riserva di Tenuta Santa Maria. Esplorate la collezione di annate prodotte nella nostra tenuta.

TENUTA SANTA MARIA
ALLA BIEVE
VERONA ITALIA
AMARONE
2006
PRODOTTO IN ITALIA
6 BOTTLES CONTENTS 750 ml
TENUTA SANTA MARIA
AMARONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2020

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un andamento climatico irregolare. Ad un inverno mite e asciutto è seguita una primavera calda e poco piovosa che ha favorito un germogliamento regolare e una fioritura leggermente anticipata. Da giugno la stagione è cambiata: piogge abbondanti, temperature inferiori alla media e alcuni episodi di grandine hanno interessato la Valpolicella. Anche luglio e agosto sono risultati particolarmente piovosi, con temporali intensi e un conseguente rallentamento della maturazione. Da metà settembre, condizioni più stabili, fresche e ventilate hanno favorito una maturazione equilibrata e una buona conservazione dell'acidità e degli aromi.

Germogliamento:	7 aprile
Fioritura:	29 maggio
Invaiatura:	3 agosto
Vendemmia:	Dal 14 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m sul livello del mare
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 75% - Corvinone 10% - Rondinella 10% - Oseleta 5%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16,5%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato.

Di un rosso granato intenso e brillante, al naso rivela un'ampia complessità aromatica. Amarena, ribes nero e prugna matura si intrecciano alla dolcezza della frutta appassita, affiorano note di cannella e cedro candito, seguite da cacao, tabacco dolce e liquirizia. Delicate sfumature balsamiche arricchiscono il bouquet, donandogli profondità.

Il palato è pieno e avvolgente, con una trama tannica matura e ben integrata. La freschezza e la piacevole sapidità bilanciano il calore alcolico, mentre la succosità del frutto accompagna il sorso con vivacità. Concentrazione e morbidezza si fondono in un insieme armonico. Il finale è lungo e persistente, in un susseguirsi di richiami al ribes, alla frutta rossa matura, alle spezie dolci e al cacao.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2019

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2019 ha registrato piovosità sopra la media. Ad un marzo caldo sono seguiti un aprile e maggio molto freddi, umidi e caratterizzati da piogge abbondanti, che hanno ritardato il germogliamento della vite. Le precipitazioni hanno fornito ai terreni le riserve idriche per affrontare un'estate molto calda. A fine giugno e a fine luglio le temperature elevante hanno provocato un rallentamento dell'invaiatura. A fine agosto e inizio settembre, il clima si è riallineato alle medie stagionali permettendo una buona maturazione delle uve e una vendemmia in linea con la media storica degli ultimi anni.

Germogliamento:	14 aprile
Fioritura:	6 giugno
Invaiatura:	22 agosto
Vendemmia:	Dal 16 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m sul livello del mare
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 76% - Corvinone 13% - Rondinella 11%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato.

Al naso presenta una pregevole complessità aromatica. Affiorano note di potpourri di fiori rossi che introducono la dolce ricchezza delle note fruttate. Ciliegie e prugne succose si intrecciano a note terziarie di dattero, fico secco e prugna essiccata. Le note affumicate di cedro tostato si aprono ad un variegato profilo speziato di chiodi di garofano, liquirizia, anice stellato, noce moscata, bacche di ginepro, e la varietale nota di pepe nero. Arricchiscono note di tabacco, caffè e nocciole tostate.

Il vino è morbido, da sembrare velluto; la spiccata freschezza bilancia perfettamente il tenore alcolico. Il tannino è fine ed integrato, con una vivacità che promette un'interessante evoluzione in bottiglia. Il finale è un continuo susseguirsi di note fruttate e balsamiche, lungo e intenso.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2018

ANDAMENTO STAGIONALE

La primavera del 2018 ha inaugurato un'annata piuttosto piovosa determinando il riequilibrio delle riserve idriche nei terreni. La crescita dei germogli nei primi giorni di aprile e la successiva infiorescenza a racemo sono state favorite da una clima piuttosto mite e soleggiato. Una buona escursione termica ha contraddistinto l'intera stagione estiva, raggiungendo comunque temperature superiori alla media. L'invaiatura si è conclusa a metà agosto, portando il frutto verso una completa e sana maturazione.

Germogliamento:	4 aprile
Fioritura:	26 maggio
Allegagione:	2 giugno
Invaiatura:	14 agosto
Vendemmia:	Dal 10 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m sul livello del mare
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 74% - Corvinone 13% - Rondinella 13%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato.

Il profumo è intenso e caratterizzato note di prugna matura, marasca e ciliegia. Evidenti note di liquirizia, carruba e pepe nero in grani.

In bocca ha un ingresso fresco e scorrevole grazie alla ottima acidità. Il sorso prosegue rotondo e caldo. I tannini sono morbidi ed eleganti.

N167
167
AMARONE
DELLA
VALPOL

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2017

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2017 è stato caratterizzato da temperature alte rispetto alla media invernale e da gelate tardive. Scarse precipitazioni si sono verificate durante l'intera annata. Significativi episodi temporaleschi hanno interessato esclusivamente i mesi di agosto e settembre, interrompendo la siccità estiva che ha quantomeno sollecitato la maturazione del grappolo e il raggiungimento dell'alto tenore zuccherino. L'assenza di un alto tasso di umidità in fase di sviluppo ha preservato la salute del vigneto, evitando l'insorgenza di marciumi e la propagazione di malattie fungine.

Germogliamento:	25 marzo
Fioritura:	25 maggio
Allegagione:	7 giugno
Invaiatura:	5 agosto
Vendemmia:	Dal 17 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m sul livello del mare
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 74% - Corvinone 13% - Rondinella 13%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 4 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso.

Al naso il vino è avvolgente. Tra le note primarie un'amarena totalmente matura e perfettamente integrata, accompagnata da aromi di prugna in confettura e petali di fiori rossi appassiti. Tra le impronte olfattive vi è una speziatura gentile con prevalenza di cannella, liquirizia e sentori di tabacco.

L'ingresso al palato è morbido, caldo, presenta note balsamiche di media lunghezza e un ritorno di amarena che rende il vino armonioso.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2016

ANDAMENTO STAGIONALE

La 2016 è stata per la Valpolicella un'annata complessa. L'inverno non è stato particolarmente rigido. I mesi successivi hanno visto l'alternarsi delle temperature e lo stadio iniziale del ciclo vegetativo è stato caratterizzato da un'abbondante piovosità. Le successive fasi fenologiche si sono riallineate in seguito: i fiori si sono aperti a fine maggio e velocemente è stata raggiunta la fase di chiusura del grappolo. Considerate le abbondanti piogge, l'applicazione di un'adeguata tecnica fitoiatrica ha permesso di ottenere risultati ottimali rendendo la 2016 una delle migliori annate.

Germogliamento:	1 aprile
Fioritura:	28 maggio
Allegagione:	10 giugno
Invaiatura:	3 agosto
Vendemmia:	Dal 16 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 75% - Corvinone 15% - Rondinella 10%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso.

Al naso il vino denota un ventaglio aromatico molto complesso. I sentori più immediati sono riconducibili a frutta a bacca scura leggermente appassita, pasticceria, spezie dolci quali vaniglia e tabacco. Al palato vi è coerenza: l'ingresso è deciso ed elegante e ritrova i sentori di liquirizia e menta. Il vino è persistente, i suoi tannini setosi e la sua trama succosa. La fine del sorso lascia il palato fresco e morbido grazie alla sua estrema bevibilità.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2015

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2015 è stata caratterizzata da temperature elevate e da precipitazioni scarse soprattutto durante il periodo dello sviluppo vegetativo. Un'attenta gestione agronomica ha mitigato l'effetto degli sbalzi termici e i conseguenti stress durante il ciclo di sviluppo della vite. Il clima secco ha ostacolato l'insorgere di malattie fungine e il proliferare di agenti patogeni. Le condizioni termiche di luglio e agosto hanno comunque consentito all'uva il conseguimento di una piena maturazione fenolica, garantendo la salute del grappolo e una buona evoluzione aromatica. Un'annata da ricordare.

Germogliamento:	5 aprile
Fioritura:	27 maggio
Allegagione:	12 giugno
Invaiatura:	16 agosto
Vendemmia:	Dal 10 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 72% - Corvinone 17% - Rondinella 11%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 66 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino, limpido e lucente.

Al naso il vino è molto intenso e lascia presagire sentori di liquirizia, cacao, rabarbaro, vaniglia, frutta ben matura. L'evoluzione nel calice fa emergere note mediterranee come l'erica ed il mirto.

Il sorso è pieno, deciso e persistente. L'ingresso al palato è fresco e il finale lungo, con tannini di struttura che lasciano immaginare un potenziale di invecchiamento notevole. Avvolgente, caldo e di gran volume.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG
2013

ANDAMENTO STAGIONALE

Nonostante l'andamento stagionale incerto e non molto promettente, la 2013 si è rivelata un'annata positiva dal punto di vista enologico. L'inverno piovoso è stato caratterizzato da temperature inferiori rispetto la media. Condizioni climatiche affini in primavera hanno determinato un germogliamento lento e una posticipata fioritura.

L'estate è stata piuttosto calda e contraddistinta da una buona escursione termica tra giorno e notte. Questo ha favorito lo sviluppo delle fasi di riproduzione e l'accumulo di sostanze fenoliche, determinando una buona complessità aromatica del frutto.

Germogliamento:	15 aprile
Fioritura:	12 giugno
Allegagione:	22 giugno
Invaiatura:	13 agosto
Vendemmia:	Dal 15 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 73% - Corvinone 16% - Rondinella 11%

TITOLO ALCOLOMETRICO

16%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato intenso.

Al naso il vino rivela un'estrema complessità. Il suo profilo aromatico è nettamente speziato e comprende sentori legnosi come il sandalo e altri più pungenti come il cumino, il tutto ben integrato e con una porzione balsamica di eucalipto e cera d'api. Al palato l'ingresso è caldo, ma gentile. I tannini sono rotondi e contribuiscono a conferire una notevole persistenza gusto-olfattiva. L'ottima verticalità dona al vino un raffinata eleganza.

158

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Le temperature dell'anno 2012 sono state inizialmente favorevoli. L'andamento vegetativo di buona parte dei vigneti è stato poi rallentato da un ritorno delle basse temperature. Durante il mese di luglio le piante sono state sottoposte per lungo tempo a un notevole stress luminoso. Gli sporadici e piuttosto violenti temporali estivi hanno quantomeno regolato il fabbisogno idrico. A fine agosto le temperature si sono progressivamente abbassate ristabilendo un livello di acidità adeguata per i nostri canoni. La resa annuale è stata contenuta, ma la qualità garantita.

Germogliamento:	5 aprile
Fioritura:	23 maggio
Allegagione:	1 giugno
Invaiatura:	25 luglio
Vendemmia:	Dal 10 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 72% - Corvinone 15% - Rondinella 13%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15.5%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Granato con riflessi ancora violacei.

All'olfatto gradevolmente vinoso. Dietro ad un'iniziale nota di velo di zucchero emergono la rosa e alcuni sentori piacevolmente erbacei. All'interno della trama olfattiva, si inseriscono striature di agrumi, note di lampone e menta.

Il sorso è prolungato e l'ottima persistenza viene arricchita da sentori di frutta a bacca rossa e da note più balsamiche tipiche dell'evoluzione.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2011

ANDAMENTO STAGIONALE

Le temperature dei primi mesi invernali si sono dimostrate in linea con le medie stagionali del periodo. Le cospicue piogge hanno contribuito ad anticipare il germogliamento elle viti. La primavera 2011 è stata più mite rispetto alla precedente e le vigne sono fiorite a metà maggio. Le piogge assidue di giugno e luglio hanno accompagnato lo sviluppo ottimale dei grappoli. Il clima secco e ventilato di agosto e settembre ha garantito la piena maturazione degli acini. La vendemmia si è svolta con la quasi totale assenza di precipitazioni preservando lo stato sanitario dell'intera vigna.

Germogliamento:	3 aprile
Fioritura:	15 maggio
Allegagione:	25 maggio
Invaiatura:	20 luglio
Vendemmia:	Dal 4 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 74% - Corvinone 15% - Rondinella 11%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato lucente.

Al naso è attraente e ricco di fiori, frutta e accenni di note di mandorla e fichi secchi.

Il sorso è caldo e piacevole e denota una morbidezza ben bilanciata. Al palato spicca una freschezza ancora ben presente e i tannini sono sapientemente integrati. Gradevole retrogusto fruttato, slancio tannico sontuoso e ottima verticalità.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2010

ANDAMENTO STAGIONALE

L'anno 2010 è stato caratterizzato da un inverno piuttosto lungo e freddo e da un risveglio vegetativo tardivo. Le temperature medie di marzo non hanno raggiunto la media storica del periodo e i mesi a seguire si sono concatenati subendo continui sbalzi termici. L'estate non è stata molto calda e numerosi grappoli sono rimasti evidentemente spargoli. Il grappolo ha completato la fase dell'invaiatura grazie al sole atteso di agosto che ha permesso l'accumulo ottimale di zuccheri e antociani. La vendemmia è iniziata in perfetta media storica. Le piogge hanno condizionato le tempistiche di fine raccolta.

Germogliamento:	15 aprile
Fioritura:	10 giugno
Allegagione:	17 giugno
Invaiatura:	12 agosto
Vendemmia:	Dal 22 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 71% - Corvinone 19% - Rondinella 10%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato intenso.

Al naso il vino è pulito e netto. Le note floreali della viola e quelle fruttate della ciliegia sono piene e ben riconoscibili. Gli spunti balsamici rimandano ad alcune piante aromatiche come la menta piperita. I leggeri e sfumati sentori di sottobosco rendono il vino complesso.

In bocca è preciso, speziato e giustamente alcolico. L'acidità e la sapidità mantengono il sorso teso e vivo. Il retrogusto è fine e invogliante.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2009

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico del 2009 è stato caratterizzato da temperature piuttosto miti. Le abbondanti precipitazioni dell'inverno precedente e una primavera piuttosto calda hanno determinato un corretto sviluppo vegetativo, leggermente in anticipo rispetto al solito. Durante la prima decade di luglio si sono verificate abbondanti precipitazioni ed episodi grandinigeni. Agosto è stato piuttosto cocente. A settembre le ampie escursioni termiche tra giorno e notte hanno garantito l'accumulo di sostanze polifenoliche. La vendemmia si è svolta in condizioni atmosferiche ideali.

Germogliamento:	2 aprile
Fioritura:	22 maggio
Allegagione:	1 giugno
Invaiatura:	10 agosto
Vendemmia:	Dal 9 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 74% - Corvinone 14% - Rondinella 12%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato in fase evolutiva.

Al naso il profilo colpisce per finezza e complessità e presenta note di cassis, fragole selvatiche, pepe bianco, sandalo e accenni di tabacco.

Il vino è imponente e caldo al palato. L'ottima tensione fra corpo e acidità lo rende ricco e agile al tempo stesso. Il finale è di lunghezza rara ed è ben integrato ad una trama tannica setosa.

S 120
ET 175

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2008

ANDAMENTO STAGIONALE

La regolare scansione temporale dei primi mesi del 2008 ha garantito una normale ripresa vegetativa dei nostri vigneti. L'elevata umidità atmosferica dei mesi più caldi ha sfortunatamente favorito il diffondersi della peronospora. Dopo un luglio leggermente più piovoso rispetto alla media storica, il mese di agosto è stato all'insegna del bel tempo e ha così limitato la diffusione ulteriore di malattie crittogamiche. Il clima più asciutto di settembre ha permesso il raggiungimento della maturità tecnologica e fenolica dell'uva. L'annata si è conclusa ottenendo un raccolto sano e quantitativamente in linea con le annate precedenti.

Germogliamento:	10 aprile
Fioritura:	2 giugno
Allegagione:	10 giugno
Invaiatura:	17 agosto
Vendemmia:	Dal 20 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 73% - Corvinone 17% - Rondinella 10%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rubino scarico brillante dal bordo granato.

Al naso si propone floreale con un richiamo netto alla rosa canina e intriganti speziature. Le sfumature seducenti e cremose invitano nuovamente alla beva.

Il vino entra al palato morbido, caldo, accogliente e con una punta di dolcezza. La parte balsamica è ancora in piena evoluzione, le note agrumate sono percepibili sul finale. Vivace è la scorza di arancia rossa candita e altrettanto presente è la nota di cioccolato fondente.

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI
CLASSICO RISERVA
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
Riserva
VERONA - ITALIA
AZ. AGR. TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2007

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento stagionale del 2007 è stato contraddistinto da temperature generalmente sopra le medie. L'avvio delle prime fasi vegetative si è manifestato con un certo anticipo. La prolungata mancanza di piogge ha accompagnato la fase del germogliamento. La successiva fioritura è avvenuta con successo nonostante le condizioni di stress idrico della pianta. Le seguenti piogge di maggio e giugno hanno ripristinato le condizioni ottimali per l'allegagione e per la successiva invaiatura. A fine agosto la grandine ha lambito l'area dei nostri vigneti senza colpire in modo significativo le nostre viti. La vendemmia è stata caratterizzata da condizioni stabili e bel tempo.

Germogliamento:	3 aprile
Fioritura:	16 maggio
Allegagione:	28 maggio
Invaiatura:	29 luglio
Vendemmia:	Dal 10 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 70% - Corvinone 15% - Rondinella 15%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino con sfumature granate.

Al naso spiccano le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali seguono foglia di tè nero e liquirizia.

Anche al palato i marcati sentori di frutta a bacca rossa vengono addolciti da morbide note di spezie. L'equilibrio tra zuccheri, acidità e tannino è assoluto.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2006

ANDAMENTO STAGIONALE

La piovosità dei mesi primaverili del 2006 ha accompagnato le fasi vegetative della vite. Le temperature, piuttosto sotto la media, hanno frenato inizialmente l'apertura dei fiori. La successiva allegagione è invece avvenuta nei tempi desiderati e durante il caldo mese di luglio è stata raggiunta la piena formazione dei grappoli. Agosto è stato caratterizzato da piogge frequenti e da un cielo spesso coperto. La scarsa luminosità dei mesi antecedenti la vendemmia ha determinato la formazione di grappoli tendenzialmente spargoli, perfetti per l'appassimento. L'annata ha prodotto vini di qualità.

Germogliamento:	20 aprile
Fioritura:	28 maggio
Allegagione:	2 giugno
Invaiatura:	2 agosto
Vendemmia:	Dal 13 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 74% - Corvinone 16% - Rondinella 10%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato intenso.

Al naso è un'emozione. Il vino si apre con note calde di mora, marasca, rosa canina, viola secca e tè verde. Finissima è la speziatura di vaniglia e di pepe verde. Il profilo balsamico è pregevole.

L'ingresso al palato è morbido e avvolgente. Il sentore di mirtilli in confettura spicca tra le note di frutta a bacca nera e la sapidità è sostenuta e pulita. I tannini sono in perfetto equilibrio. Il finale è lunghissimo.

N 207
HL 8

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
2004

ANDAMENTO STAGIONALE

La primavera del 2004 ha favorito il naturale sviluppo della vite. Le piogge hanno ripristinato l'equilibrio idrico e minerale del suolo e l'ideale incremento delle temperature ha determinato una puntuale induzione floreale. Nei mesi estivi l'escursione termica giornaliera e il clima secco e ventilato hanno incoraggiato una piena e sana maturazione dei grappoli. Durante il prolungato periodo di appassimento in fruttaio l'uva ha raggiunto una soddisfacente concentrazione zuccherina.

Germogliamento:	16 aprile
Fioritura:	20 maggio
Allegagione:	28 maggio
Invaiatura:	25 luglio
Vendemmia:	Dal 12 settembre

DETTAGLI RELATIVI AI VIGNETI

Altezza vigneti:	120 - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità:	5600 ceppi/ha
Esposizione:	Sud-est
Età media vigneti:	35 anni
Composizione del suolo:	Marna e roccia calcarea

VARIETÀ E PERCENTUALE IN ASSEMBLAGGIO

Corvina 72% - Corvinone 18% - Rondinella 10%

TITOLO ALCOLOMETRICO

15%

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale di 3 mesi sulle arelle
Fermentazione e macerazione separata in acciaio di 30-35 giorni
Invecchiamento di 60 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Successivo assemblaggio in vasche di cemento
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

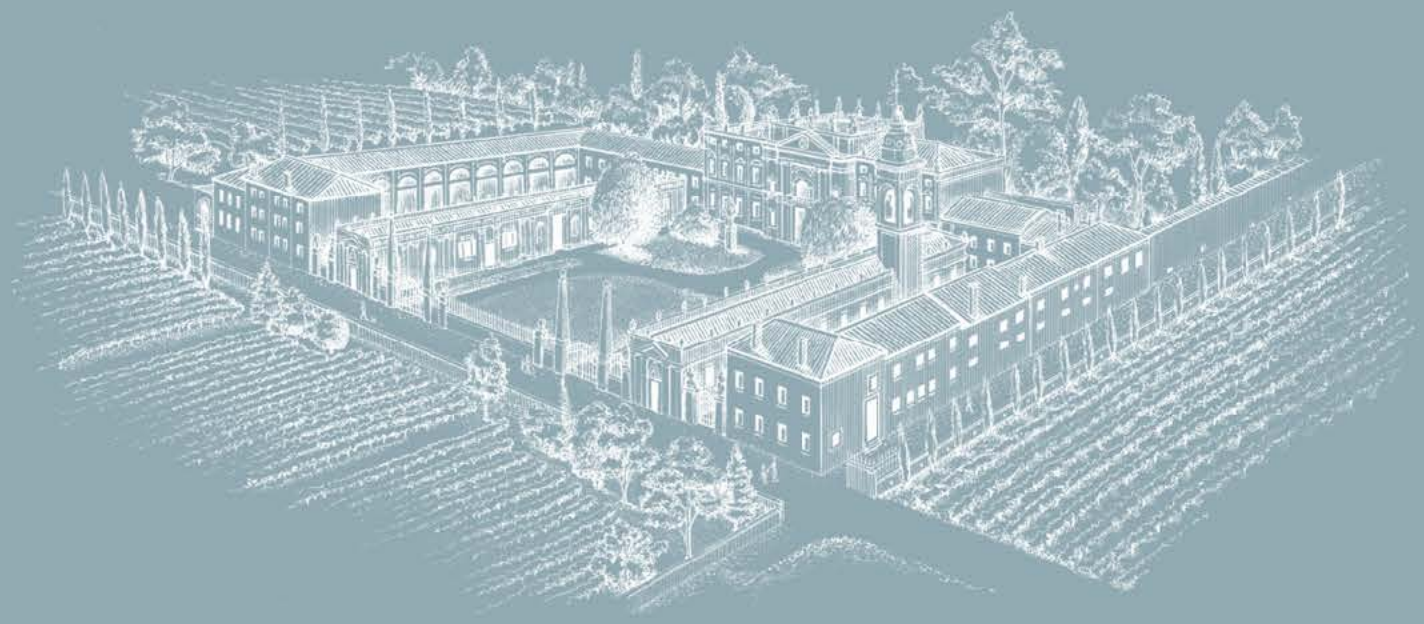
NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato fitto.

Al naso emergono note immediate di frutta a bacca nera matura e di ciliegie dolci in confettura, seguite da sfumati sentori di cacao e armoniose speziature quali chiodi di garofano.

Il corpo è materico e pieno. Al palato si percepisce la notevole intensità del frutto e una palpabile sensazione vellutata. Tra le peculiarità vi è un'avvolgente rotondità e una lunghezza infinita.

Verona



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

VEGAN

RIDUCI RISPARMIA RISPETTA Sostenibile

Federazione Italiana VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Una tenuta privata della famiglia di Gaetano Bertani

TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI

Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona – Italia · +39 045 5709086 · info@tenutasantamaria.wine

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE