

i centesimi

Amarone Anteprima 2019

*Si è svolta a Verona
la manifestazione
Amarone Opera Prima,
degustazione dell'annata che esce
in commercio quest'anno
organizzata dal Consorzio
di tutela. Vi presentiamo
i migliori, insieme (in fondo)
a una selezione di etichette
dell'Associazione Famiglie
Storiche con annate
già in commercio
anche precedenti alla 2019*

di Nicola Frasson

95 >Amarone della Valpolicella Cl. Ravazzol '19



*Ca' La Bionda
Valgatarà (VR)*

Semplicemente un fuo-
riclasse. Un vino in cui
alle note di frutto dolce
e surmaturato fanno eco
sfumature speziate, minerali
e di sottobosco. In bocca la
pienezza del sorso è retta
con grande precisione da
una fitta trama tannica e
dalla caratteristica acidità. Il

risultato è un calice di classe, che co-
niuga potenza e rigore, esempio nitido di
rinnovamento nel solco della tradizione.

94 >Amarone della Valpolicella Cl. Acinatico '19



*Stefano Accordini
Fumane (VR)*

Entusiasmante l'assaggio
della storica etichetta di
Tiziano Accordini, un vino
che riesce nel diffici-
le compito di rimanere
legato alla ricchezza della
tipologia m'intendo stretto
il legame con l'alta collina
da cui provengono le
vie. Maturità del frutto,

carattere di sottobosco e speziatura
pepata si esaltano in un palato solido
e grintoso.

93 >Amarone della Valpolicella '19



Monte Zovo – Fam. Cottini
Caprino Veronese (VR)

Impeccabile la prova dell'Amarone di casa Cottini, un calice che dona al naso intense le note di frutto rosso dolce e maturo che trovano una sferzata nelle sfumature di spezie e erbe aromatiche. In bocca la materia è gestita con grande

precisione e il vino risulta armonioso e lungo. I tannini, ben presenti ma dolci, donano completezza al sorso.

88 >Amarone della Valpolicella Valpantena '19



Costa Arente
Grezzana (VR)

Sulla collina di Romagnano, Costa Arente è una delle aziende che si stanno mettendo maggiormente in luce in Valpantena. Centralità assoluta del frutto, impreziosito da tenui sensazioni speziate e officinali. In bocca si coglie subito la caratteristica delle

uve di quel territorio, fatta di maturità aromatica e grande spinta acida per un risultato succoso e lungo.

87 >Amarone della Valpolicella Cl. '19



Albino Armani
Marano di Valpolicella (VR)

Albino Armani, protagonista in Valdadige, ha creato una splendida realtà sulle colline che circondano Marano di Valpolicella. Il suo Amarone interpreta alla perfezione il territorio, esaltando più le note fresche e officinali che la centralità del frutto. Il timo dona irrequietezza alla cilie-

gia selvatica e si ripresentano in bocca, dove il sorso si allunga sapido e dinamico in un finale di grande precisione.

89 >Amarone della Valpolicella Adalia '19



Camerani
Mezzane di Sotto (VR)

Marinella Camerani con la figlia Federica propone questo Amarone che coniuga profondità e finezza. La ciliegia matura occupa il centro del palcoscenico ma lascia intravedere una bella componente di spezie e terra umida. In bocca si muove con grande

agilità, risultando succoso, sapido e di beva trascinante. I tannini, ben levigati, donano pulizia alla chiusura.

88 >Amarone della Valpolicella '19



Marion
San Martino Buon Albergo

L'azienda della famiglia Campedelli propone un Amarone che ha nell'armonia e la profondità il tratto distintivo. La ciliegia surmatura e le sfumature di pepe si fondono rivelando una completezza già compiuta mentre in bocca il vino incide

potente e leggero al tempo stesso, sostenuto dall'acidità e rivelando una preziosa e stimolante vena sapida.

87 >Amarone della Valpolicella Leon '19



Ilatium Morini
Mezzane di Sotto (VR)

La grande azienda dei fratelli Morini si estende per molti ettari nel cuore della valle di Mezzane. L'Amarone Leon porge al naso intense suggestioni di ciliegia e prugna surmature, rinfrescate e alleggerite da una curiosa vena balsamica. In bocca

è solido ma non opulento e il tannino, piacevolmente ruvido in chiusura, dona irrequietezza e grinta al sorso.

89 >Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua '19



Pasqua
Verona

Un calice che porge al naso una intensa nota di frutto dolce unita a nuances terrose e speziate che riconducono alla tradizione. In bocca rivela tutta la sua gioventù ma anche carattere, pienezza e vigore. L'incendere del vino è deciso, perfettamente ac-

compagnato da acidità e tannini levigati ma ben presenti che sapranno portare armonia al sorso di domani.

88 >Amarone della Valpolicella Cl. Tenta Lena di Mezzo '19



Monte del Frà
Sommacampagna (VR)

Giunta in Valpolicella in punta di piedi, l'azienda sta rapidamente conquistando considerazione. Il naso rivela immediatamente lo stile aziendale improntato più alla finezza che alla potenza, sottolineato da una ciliegia croccante che trova freschezza nella spinta

officinale e di fiori. Il sorso è asciutto, dinamico e si allunga con grande eleganza in un finale speziato e nitido.

86 >Amarone della Valpolicella '19



Contrada Palui
Verona

La vigna, poco più di un paio di ettari, si estende nella zona più alta sopra a Trezzolano dove ha preso il posto che per secoli è stato dei prati. Al naso il vino segue un registro originale, tratteggiato da una ciliegia selvatica che mantiene un ricordo di acidità e una forte

presenza speziata. La bocca è agile e ben si presta ad accompagnare la tavola.

86 >Amarone della Valpolicella Valpantena '19



Bertani
Grezzana (VR)

La storica azienda di Grezzana accanto al suo Amarone Classico propone un'interpretazione della Valpantena che senza rinnegare lo stile aziendale porge maggior immediatezza e freschezza. Profumi di frutto rosso e fiori riverberano in un palato succoso dove all'acidità spetta il compito di reggere la pienezza e maturità del palato.

84 >Amarone della Valpolicella '19



Montresor
Verona

L'inconfondibile bottiglia satinata dell'azienda di Verona custodisce un vino che ha nell'immediatezza del frutto e la riconoscibilità della tipologia il tratto distintivo. Ciliegia dolce e carnosa e spezie si fondono in un sorso succoso e di grande disponibilità, dove il corpo è retto dall'acidità che ne allunga e ingentilisce il profilo.

94 >Amarone della Valpolicella Case Vecie '18



Brigaldara
San Pietro in Cariano (VR)

Da vigneti racchiusi dai boschi, sul crinale che separa la Valpantena da quella di Negrar, vengono le uve per questo raffinato Amarone. L'affinamento ha portato in dote finezza aromatica, con la ciliegia surmatura che si accompagna alle note di rabarbaro e pepe nero. Il sorso è agio, sapido e succoso e conclude con una affascinante nota di tè.

85 >Amarone della Valpolicella Torre del Falasco '19



Cantine di Verona
Verona

Impostazione nitida nell'esprimere il carattere solare e avvolgente della tipologia veronese. Al naso si coglie nitida e centrale la presenza del frutto rosso carnoso e dolce, mentre sullo sfondo appaiono timide le sfumature di pepe e fiori macerati. Il palato ripercorre il medesimo sentiero, mettendo in luce armonia e fin grande propensione alla beva.

96 >Amarone della Valpolicella Cl. Sant'Urbano '19



Speri
San Pietro in Cariano (VR)

La sintesi dell'Amarone. Un calice che non stupisce per carattere o imprevedibilità ma per come sappia portare la tradizione a vette assolute. La ciliegia, le erbe fini, il pepe si susseguono senza soluzione di continuità. Il sorso si tende sotto la spinta dell'acidità e la pienezza fruttata si fa leggera e si esalta una beva trascinante.

92 >Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. '17



Zenato
Peschiera del Garda (VR)

La Riserva di Sergio Zenato ha sempre bisogno di tempo per esprimere il suo carattere e la vendemmia 2017 non fa eccezione. Oggi porge un quadro aromatico complesso dove frutto, spezie e note floreali si fondono alla perfezione. Il sorso contrappone la sua solidità alla tensione acida, risultando asciutto, deciso e conquista il palato con una raffinata chiusura.

85 >Amarone della Valpolicella '19



La Collina dei Ciliegi
Grezzana (VR)

Posta in una delle zone più alte della denominazione, l'azienda che fa capo a Massimo Gianolli prime un'idea di vino che ricerca più la finezza che la potenza. La versione frutto della vendemmia 2019 si presenta con profumi che richiamano la ciliegia selvatica, le spezie e il timo. Il palato è succoso, agile e il vino si distende con grazia e agilità.

95 >Amarone della Valpolicella Cl. '19



Allegrini
Fumane (VR)

La veste rubino intenso e vitale anticipa un corredo aromatico dove il frutto appare integro e croccante, impreziosito dalle note speziate. Il sorso è energico, scattante e di grande precisione, tratteggiato dalla consueta sapidità. Il risultato è un vino che sdogana l'Amarone dal ruolo di vino da meditazione per diventare un perfetto compagno a tavola.

91 >Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe '15



Masi
Sant'Ambrogio Valpolicella

È passato quasi un decennio dalla vendemmia di questo Campolongo di Torbe e il vino manifesta una evoluzione affascinante. Le note aromatiche spaziano dalla ciliegia in confettura alle note balsamiche, lasciando la componente speziata solo sullo sfondo. Il sorso è pieno, fitto nella trama tannica e capace e di donare all'Amarone un profilo energico e grintoso.