

## MORAR 2008 Amarone della Valpolicella

L'annata 2008 del Morar Amarone della Valpolicella Classico inaugura il ritorno ad uno stile più tradizionale del più importante tra i vini rossi del Veronese. È stato affinato in botti di rovere di grandi dimensioni piuttosto che barrique.

*The 2008 vintage of Morar Amarone della Valpolicella Classico inaugurates the return to a more traditional style of the most important of Veronese red wines, which was aged in large oak cask rather than barrique.*

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigni:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**Zona di produzione:** Le uve sono state coltivate nei vigneti di Monte Tenda, Monte Crosetta e Rasso, situati sulle colline del paese di Fumane, e piantati ad una densità media di 3000 e 5000 ceppi / ha. I suoli sono poveri, ricchi di scheletro roccioso. Dal 2011 i vigneti sono stati in conversione biologica.

**Resa:** 55hl/ha

**Sistema di allevamento:** Guyot, pergola singola e doppia.

**Vendemmia:** Le uve per l'Amarone sono state vendemmiate a mano e selezionate dal 24 settembre al 2 ottobre. Il metodo di selezione è faticoso e lungo e solo la parte migliore dei grappoli viene raccolta, mentre il rimanente è lasciato sulla pianta.

**Vinificazione:** Dopo che le uve sono state raccolte sono state appassite in fruttaio per 90 giorni. La fermentazione alcolica è avvenuta a temperatura controllata in vasche troncoconiche di acciaio inox. Il vino è rimasto sulle bucce per un totale di 40 giorni con fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:** Dopo la fermentazione il vino è stato travasato, epurato di bucce e fecce grossolane, in botti grandi di quercia, da 30 hl, dove affina per 33 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino ha subito ulteriori 12 mesi di affinamento in cantina della tenuta.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 16%

**Acidità totale:** 6,25 g/l

**Residuo zuccherino:** 4,3 g/l

**Note di degustazione:** Nel bicchiere presenta colore rosso rubino di media intensità. Profumato ed elegante, bouquet fruttato, con note di ciliegia e ribes nero, un pizzico di vaniglia, scorza di cannella, e cioccolato scuro speziato. Grande freschezza e sapidità al palato, bella presa tannica e note persistenti di ciliegia e finale speziato. Ripaga e merita esteso invecchiamento. Da bere subito e fino al 2020.



Azienda Agricola  
**VALENTINA CUBI**

### TECHNICAL INFORMATION

**Grape varieties:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**Vineyard area:** The grapes were grown in the vineyards of Monte Tenda, Monte Crosetta and Rasso, located in the hills of the village of Fumane, and planted at an average density of 3000 and 5000 vines/ha. The vines are planted on poor soils with a high rock content. Since 2011 the vineyards have been in organic conversion.

**Yield:** 55hl/ha

**Training system:** Guyot, double pergola, single pergola.

**Harvested:** The grapes for the Amarone were hand picked from the 24th of September until October 2nd. The selection method is laborious and time consuming as only the best part of each bunch is being picked whilst the remainder is left on the vine.

**Vinification:** After the grapes were picked they were dried for 90 days. Alcoholic fermentation took place in temperature controlled tronconic stainless steel tanks. The wine remained on the skins for a total of 40 days and went through malolactic fermentation in stainless steel.

**Evitage:** After fermentation the wine was racked off the skins and the gross lees into large oak casks of 30 hectolitre, in which it was aged for 33 months. After bottling the wine underwent an additional 12 months of ageing in the estate's cellars.

### ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 16%

**Total acidity:** 6,25 g/l

**Sugars:** 4,3 g/l

**Tasting Note:** Beautiful, concentrated medium ruby colour. Perfumed and elegant, with lifted dark cherry and cassis fruit with a pinch of vanilla pod, cinnamon bark, and dark, spicy chocolate. Great freshness and succulence on the palate, with lovely tannic grip and a long cherry and spice finish. Repays and deserves extended cellaring. Drink now - 2020.

