

L'Amarone Classico BIO della Valpolicella DOCG: un "errore di-vino"

LINK: <https://www.oinosviveredivino.it/lamarone-classico-bio-della-valpolicella-docg-un-errore-di-vino/>



L'Amarone Classico BIO della Valpolicella DOCG: un "errore di-vino" Pubblicato il 26 marzo 2025 L'Amarone Classico è un vino importante e pregiato che nasce e viene coltivato nei terreni autoctoni della Valpolicella. La tecnica utilizzata è una tecnica antica, quella dell'appassimento, che affonda le radici nell'epoca romana quando si utilizzavano metodi di essiccazione delle uve per prolungare la loro conservazione e intensificare i sapori. L'origine di questo vino è misteriosa e pare accidentale: la tradizione più accreditata infatti fa risalire la sua nascita ad 'un errore fortunato'. Si racconta che, durante la produzione, una delle annate di Recioto non fu fermata in tempo, e la fermentazione continuò fino a esaurirsi completamente, dando vita a un vino secco, forte e robusto, che stupì per il suo carattere intenso. Questo vino venne

chiamato inizialmente 'Amarone' riferito al suo sapore secco e non zuccherato. Da quel momento in poi, la tecnica di produzione dell'Amarone venne perfezionata creando il vino eccezionale, che conosciamo oggi, caratterizzato per il colore rubino intenso, un gusto pieno e vellutato. **Monteci** ha saputo coniugare la sapienza della tradizione con una visione giovane e contemporanea; il metodo di produzione dell'Amarone della Valpolicella infatti è rimasto quasi del tutto invariato. La raccolta viene effettuata a mano, con grappoli selezionati i cui acini sono perfettamente maturi e sani. Dopo la fase di appassimento della durata di circa 4 mesi, la fase di fermentazione e affinamento avviene in acciaio e botti di rovere per almeno 48 mesi prima della messa in bottiglia. **Monteci** ha investito molte risorse nell'innovazione tecnologica per la realizzazione di un vino originale: la mappa

digitale dei terreni, la conversione biologica applicata ai vigneti, l'introduzione di viti e fiori siepi che ospitano insetti utili per combattere specie avverse, l'utilizzo di sementi di piante erbacee che ripuliscono il terreno circostante con le loro radici, l'uso di tecnologie in cantina prive di sostanze animali, l'utilizzo di legni di rovere certificati PEFC, sono alcune delle attività innovative messe in campo per estrapolare e garantire la vera essenza della natura. L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Bio è l'esito di tutta la cura e passione dell'azienda **Monteci** e che ha saputo produrre un vino elegante dalle note regali, con un gusto intenso e vellutato di ampia struttura per una esperienza avvolgente di profumi e sapori.