

*Antolini
Valpolicella*

Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Ca' Coato"®

VIGNETO CA' COATO 45° 31' 0" N, 10° 56' 52" E

Uvaggio: Corvina, Corvinone e Rondinella.

Grape: Corvina, Corvinone and Rondinella.

Vigneti di provenienza

- toponomastica: "Ca' Coato".
- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Negrar;
- altitudine: 170/220 m s.l.m.
- superficie: 2,5 ettari.
- esposizione: sud-ovest.
- tipo di terreno: argilloso e calcareo.
- allevamento delle vigne: guyot.
- anno di impianto delle vigne: dal 2001 al 2004.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: dalla fine di Settembre alla metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento per un valore di 40/50% sul totale della produzione del vigneto.

Produzione

- appassimento: 90/120 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 30/40%.
- vinificazione: tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio pigiatura delle uve appassite con diraspia-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/10 giorni; fermentazione per 20 giorni in fermentini d'acciaio con temperatura controllata e sistema di rottura del cappello automatico esclusivamente con lieviti indigeni; 1/2 rimontaggi all'aria.
- affinamento: in legno (essenzialmente rovere e in piccola parte ciliegio e castagno) per 24 mesi; maturazione in bottiglia per 6/12 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 5000/6000 bottiglie.
- bottiglia: Borgognotta da 750 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
- profumo: intenso e complesso, con note di uva passa, mora, mirtillo e prugna, sentori di tabacco, pepe nero, liquirizia e caffè.
- sapore: secco, caldo e morbido, con tannini evidenti ma piacevoli e buona mineralità; bocca ben tornita e robusta, con note balsamiche e di cioccolato boero e china, finale speziato; austero, rigido e profondo, abbisogna di tempi lunghi per esprimersi pienamente.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 18/20° C.
- abbinamenti gastronomici: cacciagione e carni rosse stufate, brasate, in salmi o alla brace, formaggi stagionati e leggermente piccanti; da provare con Parmigiano Reggiano stagionato.

Origin of vineyards

- toponymy: "Ca' Coato".
- location: Valpolicella Classica town of Negrar;
- altitude: 170/220 metres above sea level.
- area: 2.5 hectares.
- exposure: south-west.
- soil type: clay and lime.
- vine growing method: Guyot.
- date of vine planting: from 2001 to 2004.
- cultivation: vineyards are naturally and completely grassed over, mechanical mowing among the vines, no irrigation, no chemical fertilizers, pesticide free pheromones and sexual confusion to combat the Tignola (leaf boring) moth.

Grape harvest

- period: from the end of September to mid-October.
- method: the best bunches are exclusively hand-picked and placed in wooden crates, then withered, making up 40/50% of the vineyard's production.

Production

- withering: 90/120 days, meaning a loss of 30/40% in weight.
- winemaking method: between the end of December and the end of January the withered grapes are pressed in a de-stemming winepress and then left to macerate at a cold temperature for 7/10 days, followed by a 20-day fermentation in steel containers with automatically controlled temperature and indigenous yeasts. 1/2 rimontaggi are carried out.
- aging: the wine is aged in oak, and a small part of which in cherry and chestnut, wood barrels for 24 months then in bottles for 6/12 months.

Technical data

- annual production: 5000/6000 bottles.
- bottle: 750 ml Burgundy bottle.
- cork: natural cork.

Organoleptic notes

- colour: ruby red with garnet reflections.
- bouquet: intense and complex, notes of raisin, blackberry, cranberry and plum, hints of tobacco, black pepper, liquorice and coffee.
- flavour: the taste is dry, smooth and warm. It has a full, robust palate with an evident but pleasant taste of minerals and tannins and hints of balsam and boero chocolate. It leaves a pleasant spicy aftertaste. This profound, harsh, austere wine needs time to fully express itself.

Serving suggestions

- serve at: 18/20° C.
- ideal with: game, braised, stewed, salmi and grilled meats and with slightly piquant cheese. Must be tried with a mature Parmigiano Reggiano.

*Ca' Coato
comes back*

Con la vendemmia 2010 abbiamo iniziato a mettere da parte per ogni annata 600 bottiglie di Amarone Ca' Coato. La collezione, che sta crescendo e maturando di anno in anno, verrà distribuita dopo che sono trascorsi almeno 10 anni dalla raccolta.

Six hundred bottles of Amarone Ca' Coato have been saved each year since the 2010 harvest. This growing reserve wine will not be released for sale before ten years after the vintage, refining while time goes by.



Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.lla - Verona - tel/fax +39 045 7755351 - Pier Paolo cell. +39 333 6546187- antolinivini.it