

ANNATA 1995

Nel 1995 in Italia si è avuta un'ottima vendemmia, ma per la Valpolicella e in particolare per l'Amarone è stata una annata straordinaria, tanto che i vecchi viticoltori della zona, che pure hanno visto tante vendemmie, non esitando a definirla "la vendemmia del secolo".

L'annata 1995 ha avuto un andamento ideale. La primavera è stata fredda e piovosa, un fattore che ha ridotto la fioritura delle viti e ha portato ad avere sulla pianta una quantità minore di uva e con grappoli spargoli (cioè con meno acini, condizione ideale per il successivo appassimento). Inoltre quest'anno gli acini d'uva hanno avuto un marcato ispessimento delle bucce, e grazie a ciò hanno resistito egregiamente alle piogge estive, che peraltro sono state di modesta entità in questa zona.

Tuttavia gli ultimi quindici giorni in ottobre sono stati fondamentali per completare la maturazione.

La vendemmia si è svolta con il terreno asciutto e in assenza di piogge; si sono raccolte quasi ovunque perfette : muffe e marciume pressoché inesistente. Il 1995 è per l'Amarone un'annata relativamente scarsa con una produzione inferiore del 30% rispetto alla media (in tutto sono stati raccolti circa 40.000 q.li di uva che dopo l'appassimento e la vinificazione diventeranno all'incirca 2 milioni di bottiglie). I dati analitici (allegati ad ogni vino in degustazione) confermano l'eccezionalità dell'annata : i nuovi vini hanno grande intensità colorante, la giusta gradazione alcolica e un buon contenuto di acidità e di polifenoli.