

## AMARONE TUTTO ESAURITO

Pienone di giornalisti da tutta Italia e dal mondo per la prima **anteprima** della **stagione 2010**.

L'annata **2006**? Ottima e particolare

di Giulio Bendfeldt

< È la prima anteprima dell'anno dei grandi vini italiani. È il millesimo 2006 per l'Amarone della Valpolicella. La sala gremita in ogni suo posto ha dimostrato ancora di più il grande valore mediatico e l'interesse di filiera che il grande vino veronese merita e suscita. Molti giornalisti stranieri provenienti anche da mercati molto lontani, Cina, Giappone, India, Stati Uniti; in totale circa 180 operatori della stampa di settore hanno voluto esserci.

Un grande successo che consolida un altro grande risultato ottenuto dalla denomi-

nazione dopo l'exploit a New York dove la prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast ha decretato la Valpolicella wine Region of the Year, la Regione vitivinicola dell'anno. La ciliegina sulla torta poi sarà il conseguimento definitivo a breve, con scrittura sulla Gazzetta Ufficiale, della DOCG. Un traguardo arrivato tardi ma voluto strenuamente da tutti gli attori della complessa e numerosa filiera produttiva della Valpolicella. Ed ecco dunque il fattore "G" spiccare a caratteri dominanti sullo slogan dell'Anteprima 2006. Luca Sartori è entusi-



asta dei traguardi raggiunti e allo stesso tempo determinato a far sì che il valore della denominazione e dell'Amarone possa perseverare con serietà e onestà nei confronti dei consumatori. La lotta alle continue tentazioni fraudolente nei confronti dell'Amarone ha fatto sì che il Consorzio si adoperasse in maniera ferrea e senza esclusione di colpi, nemmeno verso i propri soci, vedi il caso del produttore Bixio proprio in apertura di Anteprema.

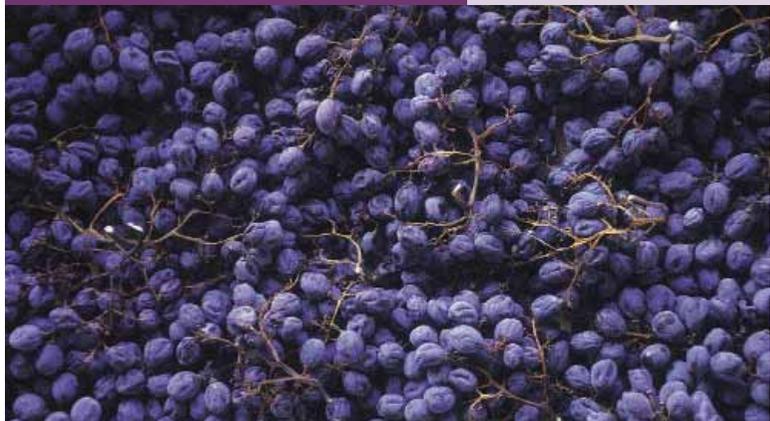
Si nota un cambiamento di atteggiamento negli ultimi anni per quanto riguarda l'attenzione da parte dei media di settore rispetto all'Amarone ma, più in generale alla Valpolicella intera. Questo è merito di un sistema costruito saggiamente e minuziosamente dal Consorzio e dalle sue figure storiche, il direttore Emilio Fasoletti in primis che ha traghettato l'ente per oltre trent'anni e i vari presidenti che si sono succeduti fino all'attuale Luca Sartori. Il periodo di crisi che ha colpito anche la Valpolicella non ha limitato i tipici localismi e individualismi veronesi anzi, probabilmente, li ha ancor di più obbligati a scoprirsi. Ed ecco nascere gruppi quali le Famiglie

dell'Amarone che rappresentano importanti realtà della Valpolicella che non accettano del tutto le scelte consorziali e sostengono tesi più restrittive sul nuovo disciplinare e prezzi dei prodotti sul mercato più sostenuti.

La Valpolicella è anche questo. Una denominazione sempre in fibrillazione e ricca di spunti dinamici. Dopotutto è una realtà sostanzialmente esplosa negli ultimi 10 - 15 anni grazie al fattore A R come Amarone e Ripasso. Una breve ma intensa fuga verso il successo e il posizionamento nei mercati internazionali. Oggi non a caso, l'Amarone è diventato prodotto per eccellenza italiano che sostiene i fatturati del settore enologico nazionale. Questo è un dato inconfutabile.

Ma veniamo al millesimo 2006.

Un'annata controversa da un punto di vista climatico e fenologico produttivo per le viti. Dopo un inverno piovoso si è arrivati a giugno e luglio molto caldi per finire con agosto che verrà ricordato come l'anno dei temporali. Una piovosità altissima oltre la media almeno del triplo rispetto agli anni precedenti. Circa 250 mm di pioggia che poi si è arrestata e, grazie al cielo, è proprio il



caso di dirlo, settembre e ottobre si sono decisamente rasserenati e hanno parato il colpo difendendo la raccolta. Fortunatamente l'inverno successivo è stato decisamente freddo e secco e quindi adatto per ottenere appassimenti lineari e di pregio.

Che l'acqua arrivi in prossimità della vendemmia non è certo un fattore premiante la maturazione fenolica e zuccherina delle uve.

Ecco dunque che subentra in maniera determinante il territorio. Terreni altamente drenanti e di buon scheletro con fondo abbastanza profondo sono riusciti meglio a sostenere un ridimensionamento delle eccessive idratazioni linfatiche della pianta. Anche le pendenze hanno sicuramente aiutato lo scorrimento veloce dell'acqua che con fenomeni di ruscellamento superficiali si sono dirette rapidamente a valle con parziali penetrazioni sotto la superficie del terreno.

A questo punto il territorio d'origine gioca un ruolo determinante.

Per millesimo 2006 si potrebbe affermare che i migliori prodotti proverranno dai migliori vigneti di collina. Soprattutto nella zona classica. La zona orientale ha terreni più drenanti anche nei fondovalle dove persistono ciottolati alluvionali come ad esempio nella valle di Illasi e in parte di Mezzane.

Da un punto di vista enologico la situazione di vini presenta una acidità leggermente inferiore e un residuo zuccherino stabile rispetto alle altre annate di circa 7,5 g/l. Buona la presenza di antociani e quindi di elementi coloranti. In effetti in generale i colori dell'Amarone 2006 sono più carichi e c'è da dire che questo vale soprattutto per la zona orientale dove, tra l'altro, sta trovando sempre più insediamento l'Oseleta a guyot, vitigno che offre un gradiente antocianico molto alto ideale per prodotti impenetrabili.

Valore interessante il ph che aumenta rispetto alla media della altre annate e garantisce quindi un prodotto più rotondo ed elegante con capacità di beva più immediata. Insomma degli Amaroni che già in anteprima, anche se provenienti da botte, hanno dimostrato di essere più pronti che in altre annate, certamente la 2005.

Il grande valore zuccherino ottenuto sulle uve a fine maturazione in pianta ha portato i vini a valori di alcool abbastanza evidenti che, purtroppo, sommato a valori di acidità non particolarmente elevati e tannini già rotondi e setosi, elevano complessivamente le sensazioni di morbidezza dei prodotti. Si staccano, confermando quanto si diceva prima, gli amaroni d'altura e provenienti da terreni drenanti e calcarei. Unico dubbio: sarà un millesimo da tenere per molto tempo ad affinare in cantina o dovrà trovare precocemente la carezza del bicchiere?

## Degustazione dell'Amarone della Valpolicella 2006

### Premessa

Siamo in un'anteprima di un vino ottenuto da uve appassite. Si deve tenere quindi un approccio di prospettiva assoluta e i valori emergenti dai singoli campioni devono essere analizzati con cautela e rigore.

Non si deve né eccedere in sensazionalismi nemmeno in sostanziali bocciature a priori. Insomma non è semplice.

I valori che si sono voluti far emergere sono la complessità strutturale dei prodotti e la loro prospettiva maturativa. Una valutazione che ha cercato di considerare l'aderenza dei prodotti ai territori d'origine e quindi anche ad una loro tipicità e territorialità.

*I punteggi indicati sono quindi solamente indicativi e non certamente definitivi.*

Sappiamo come grandi prodotti in anteprima si siano poi stancamente riposizionati su valori di mediocrità e allo stesso tempo amaroni in un primo tempo poco convincenti abbiamo successivamente allungato il passo e ottenuto ottimi risultati dalla critica.

Da non sottovalutare, inoltre, che alcuni sono campioni di botte e molti sono imbottigliati da poco tempo, addirittura alcuni produttori ammettono l'imbottigliamento da pochi giorni. Elementi questi che aumentano la difficoltà interpretativa.

La degustazione è stata condotta da **Bernardo Pasquali**, Coordinatore per il Veneto della Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club, da **Beppe Giuliano** Direttore di Euposia, dal



giornalista italo-svedese **Magnus Saccone** e da **Alberto Ugolini**, esperto degustatore del Centro Assaggiatori di Brescia.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Rejus - Sartori (Botte)**  
**84/100.**

Ciliegia tipica e fine al naso con un palato più carico e materico anche se coerente. Versione stilistica un po' moderna per un Amarone dotato di una sua già piacevole bevibilità.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Nicola Fabiano - Fabiano (Botte)**  
**83/100.**

Il frutto è spesso come solitamente nello stile di questo prodotto. Ciliegia matura e mora. Spezia nera e rabarbaro. Al palato c'è concentrazione e un alcol spiccato che tende a trovare compenetrazione nel tannino netto e non ancora rotondo. La freschezza non è un carattere distintivo. Meglio la sapidità.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Morar - Valentina Cubi (Botte)**  
**82/100.**

Il valore terziario di questo prodotto è predominante con molte nuance vanigliate e di tostatura dolce. Il tannino è ancora ruvido e l'alcool gioca un ruolo decisivo. L'ossatura acida è presente mediata da una piacevole sapidità.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Le Bessole - Igino Accordini (Botte)**  
**79/100.**

Troppo terziarizzato con sensazioni non molto fini di legni francesi. Ancora decisamente legato al palato con un tannino molto evidente e una particolare sensazione amara nel finale. Decisamente precoce.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Costa delle Corone - Monteci (Botte)**

**85/100.**

Anche se una piccola riduzione al naso denota il suo stato enologico embrionale, dimostra un bel frutto ancora croccante e denso con una bella spezia dolce e pepata. Al palato è decisamente materico con un alcool predominante ma sostenuto da una buona freschezza. Una conferma per un prodotto da riprendere in bottiglia.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Calcarole - Guerrieri Rizzardi (Botte)**  
**86/100.**

Bella complessità di frutto e pulizia con prugna, ciliegia mora, liquirizia e spezia dolce. Il tannino setoso evidenzia già uno stato di prontezza del prodotto che abbina una buona concentrazione ad una media freschezza. Elegante.

**Amarone della Valpolicella DOC**  
**Brolo delle Giare - Tezza (Botte)**  
**82/100.**

Il frutto è un po' cotto e la sensazione terziaria certamente evidente. La concentrazione e il calore sono predominanti come sensazioni strutturali con una buona coerenza olfattiva e gustativa.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC**  
**Bixio (Botte)**  
**83/100.**

Una vegetalità diffusa accompagna un frutto ancora croccante di ciliegia. Vino poco verticale con un'accentuazione delle parti morbide che lo riducono nell'equilibrio e nella piacevolezza complessiva.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC Aldegheri (Botte)**  
**82/100.**

Non molto espressivo nei profumi anche se fine nel frutto. Ciliegia croccante ancora con sensazioni acerbe. Mediamente intenso al palato presenta un tannino netto e ancora verde. Morbido al palato.



**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Aldrighetti Luigi, Angelo, Nicola (Botte)  
85/100**

Un naso anche floreale e fine di ciliegia netta e croccante leggermente amarena. In bocca presenta una bella prontezza con freschezza che sostiene una rossa ciliegia tipica di Marano. Anche in questo caso vino che presenta doti di longevità.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Le Marognole (Botte)  
87/100.**

Fabio Corsi migliora il suo stile e presenta un campione con carattere ed eleganza. Tipicamente maranese la ciliegia croccante su un letto di liquirizia dolce. Al palato l'alcool stona un po' ma di fondo emerge una bella freschezza che tende a riequilibrare offrendo maggiore prontezza e piacevolezza alla beva.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Manara (Botte)  
83/100**

Al naso è decisamente terziario nei profumi ed evidenzia una ciliegia matura con prugna secca. Al palato una leggera vegetalià accompagna una confettura di frutti neri di bosco. Residuo zuccherino ancora evidente.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Marchesi Fumanelli (Botte)  
86/100**

La piacevolezza del frutto denso di ciliegia ancora croccante e leggermente amarena è un elemento intrigante di questo campione da botte. Al palato è un po' troppo dolce con un tannino setoso e una media persistenza.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Vigneti Villabella (Botte)  
84/100**

Frutto caldo al naso di mora e mirtillo nero

con una leggera sensazione fumè. Materico al palato con una media freschezza e un tannino deciso. Poco tipico per una vegetalià internazionale.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Zenato (Botte)  
85/100**

Sensazioni terziarie un po' evidenti con un frutto ancora leggermente marascato. Buona persistenza al palato con una certa suadenza del tannino. Una leggera vegetalià persiste. Media la freschezza.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Buglioni (Botte)  
80/100**

Leggermente sulfureo con un frutto non ancora netto. Abbastanza consistente al palato con una leggera vegetalià e una costante terziaria evidente.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Gnirega (Botte)  
83/100**

"Ciliegioso" nel frutto con sensazioni decisamente morbide della spezia. Al palato è più duro nelle sensazioni con un tannino ancora crudo e un frutto leggermente acerbo. Prodotto che evidenzia carattere e adattabilità all'invecchiamento.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Monte Zovo (Botte)  
78/100**

Frutto un po' cotto e presenza di una singolare vegetalià. Alcool evidente e predominante che sacrifica il frutto e accentua le morbidezze. Mediamente persistente.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Nicolis Angelo e Figli (Botte)  
86/100**

Ottimo il frutto, ciliegia croccante e amarena. Fresco al palato con un tannino ancora

precoce ma netto ed evolvente. Amarone da tenere in considerazione una volta in bottiglia.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
I Scriani (Botte)**

**78/100**

Un po' chiuso al naso con leggere sensazioni di frutto tipico. Al palato è dolce con un valore terziario accentuato.

**Amarone della Valpolicella DDOC  
Latium (Botte)**

**85/100.**

Ciliegia e prugna nette e ancora croccanti. Non molto persistente al palato ma coerente all'olfatto e con una freschezza che agevola la prontezza e l'equilibrio gustativo.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC San  
Rustico (Botte)**

**76/100**

Impenetrabile nel colore. Frutta nera di bosco, ciliegia mora un po' cotta. Una leggera riduzione con un valore terziario che si riconferma al palato un po' amaro.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC Terre  
di Leone (Botte)**

**82/100**

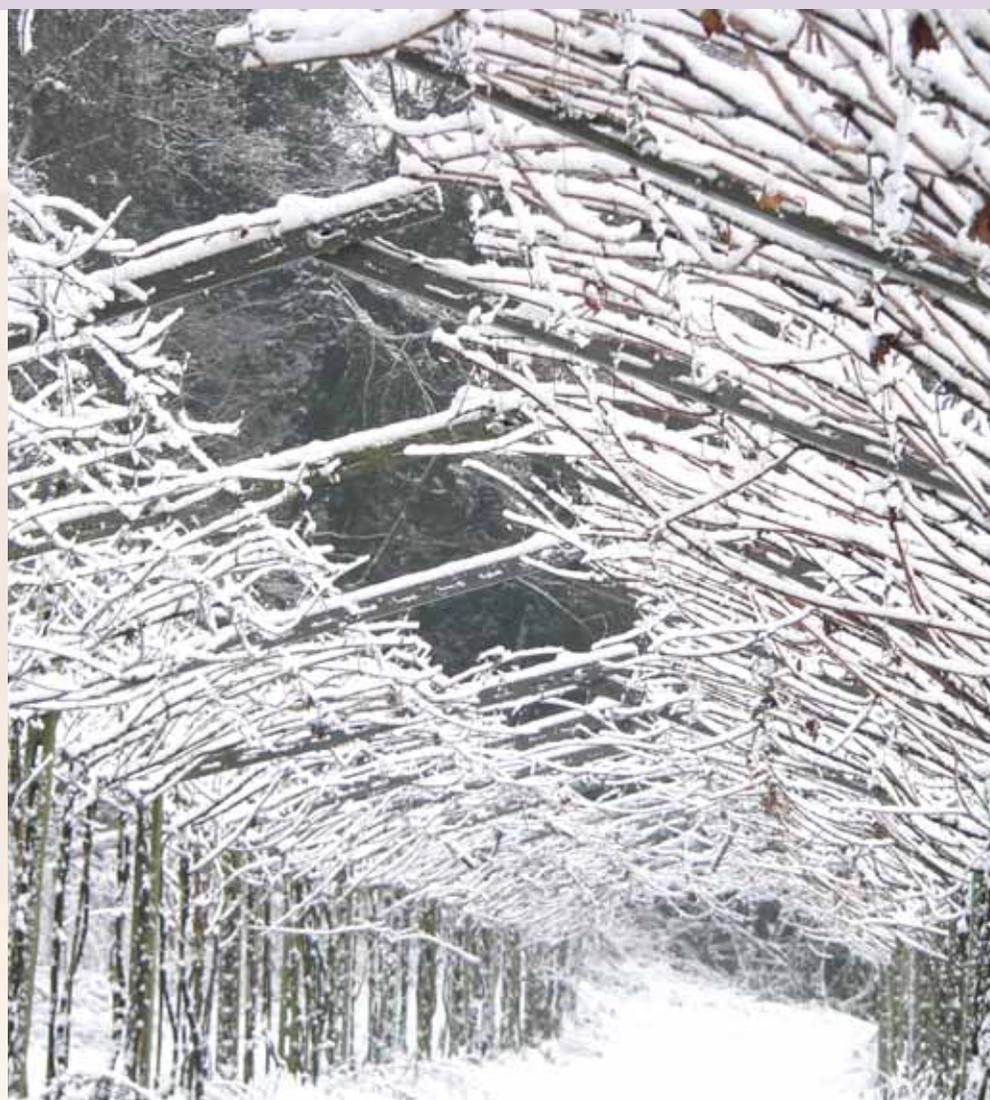
Il frutto è croccante e decisamente maranese con una ciliegia rossa ancora amarena. Un po' di vegetali ancora evidente. Al palato ha doti di longevità con una buona sapidità e una media freschezza. È ancora residuale negli zuccheri con un tannino netto e ancora precoce. Da seguire...

**Amarone della Valpolicella Classico DOC San  
Giorgio - Boscaini Carlo (Botte)**

**80/100**

Caldo, rotondo e fruttato di ciliegia con delle leggere percezioni vegetali. Non è particolarmente equilibrato al palato con un tannino ancora deciso e un alcool un po' spigoloso.

**Amarone della Valpolicella Valpantena DOC**



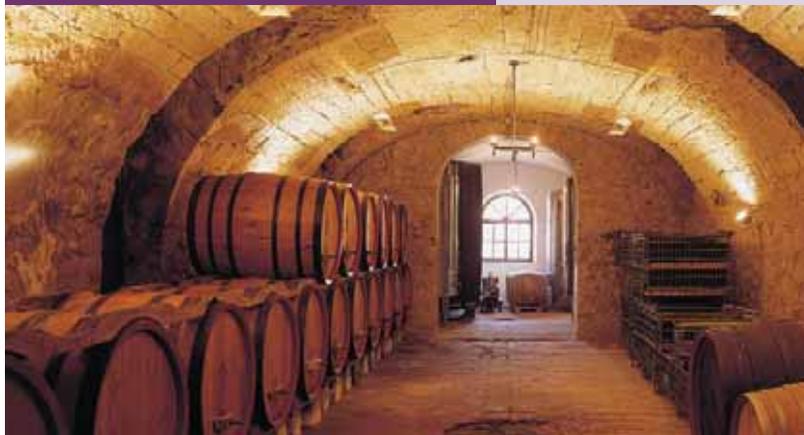
**Villa Arvedi - Cav G.B.Bertani  
83/100.**

Il frutto al palato non è particolarmente fine con sensazioni di terra bagnata. Al palato denota una bella freschezza e una ciliegia croccante e amarena più pulita che al naso. Ha doti di invecchiamento.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC  
Vigneto Sant'Urbano - Speri  
86/100**

Bella interpretazione del territorio parzialmente vulcanico del Vigneto Sant'Urbano. Evidenti note fumè e grafitiche tipiche del "togo", argilla proveniente da lave eoceniche, prugna e frutta nera, mirtillo e mora. Tannino ancora evidente e precoce al palato. Concentrazione e materia poggiano su una media freschezza e una buona sapidità.

**Amarone della Valpolicella Classico DOC Vigneti**



**Vallata di Marano**  
**Giuseppe Campagnola**  
**81/100**

Ciliegia croccante amarena con una prevalenza terziaria ancora evidente. Al palato è dolce con alcool accentuato da una limitata freschezza.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Vigneti di Ravazzol - Cà La Bionda**  
**80/100**

L'alcool in questo prodotto è eccedente in maniera tale da limitare la finezza dei profumi e degli aromi. Limita la bevibilità e ammorbidisce in maniera decisa il prodotto. Per noi che conosciamo molto bene le qualità di questo cru ci viene da pensare che il momento della degustazione sia talmente precoce da non valere l'assoluto. Quindi ci aspettiamo una notevole maturazione in bottiglia. Da seguire!

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Vigne Alte Zeni**  
**80/100**

Talcoato con una predominante sensazione di affinamento in legni dolci francesi. Alcolico al palato con un frutto non molto fresco e una leggera vegetalità.

**Amarone della Valpolicella DOC**  
**Cantina Sociale della Valpantena**  
**86/100**

Frutto complesso e croccante con predominanza della ciliegia mora. Spezia nera di pepe. Denso nel frutto al palato con una buona sapidità e una piacevole freschezza. Evidente rabarbaro.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC**  
**Terre di Cariano - Cecilia Beretta**  
**80/100.**

Ancora un po' acerbo nel frutto e un po' chiuso non particolarmente espressivo. Al palato è invece decisamente morbido con alcool in evidenza e media freschezza.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Selezione Corte Vaona - Novaia**  
**81/100**

Morbido nei profumi di talco e vaniglia, ciliegia in confettura e zenzero. Coerente al palato con un residuo zuccherino ancora importante e una bella consistenza.

**Amarone della Valpolicella DOC**  
**Proemio - Santi**  
**81/100.**

Rotondo e complesso nelle sensazioni di frutto anche se un po' troppo dolce e maturo. Alcolico e terziario al palato con una media freschezza e una bella sapidità. Di concentrazione.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Moropio - Antolini Pierpaolo e Stefano**  
**85/100**

Bel frutto croccante tipicamente maranese di ciliegia amarena con una spezia decisamente di pepe bianco. Alcool evidente anche al palato che tende a smorzare le piacevolezze olfattive. Abbastanza sapido e moderatamente fresco.

**Amarone della Valpolicella Classico**

**DOC Le Origini - Bolla**  
**84/100**

Frutto netto di ciliegia e prugna in confettura. Spezia delicata di pepe nero, al palato è fresco, sapido e delicatamente fruttato. Stilisticamente un po' moderno e perde in tipicità.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Gli Archi - Corte Campagnola**  
**80/100**

Terziario abbastanza elegante con una gentile sensazione di vaniglia. Alcolico al palato con un tannino ancora non ben integrato e rotondo. Tendenza dolce evidente con spezia dolce di rabarbaro e zenzero.

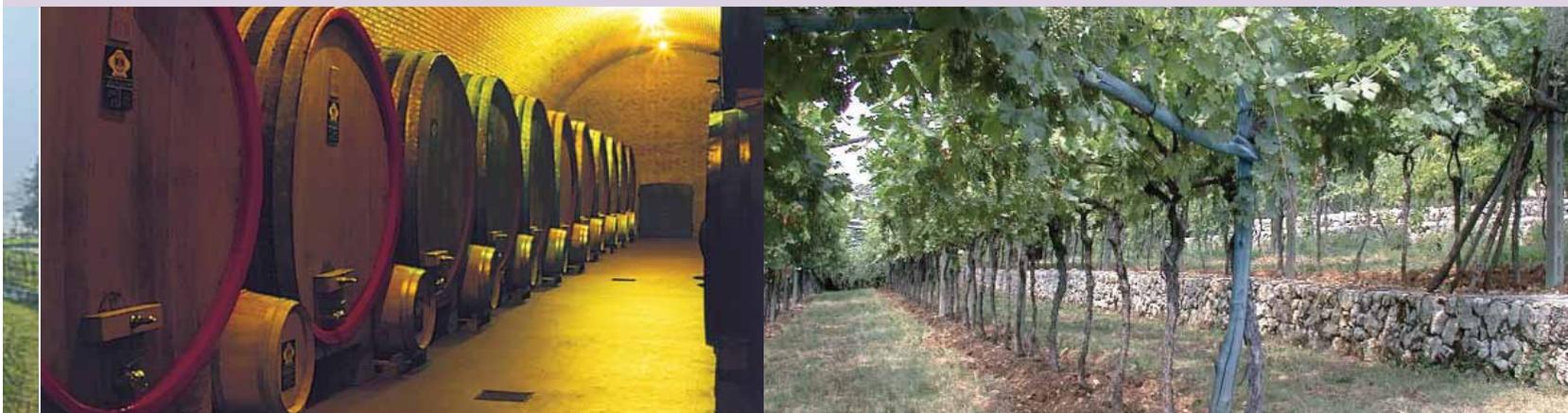
**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Vogadori**  
**77/100**

Sia da un punto di vista olfattivo che gustativo predomina una sensazione terziaria di legni poco eleganti e sensazioni morbide contrastanti con tannini ancora acerbi.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Domini Veneti**  
**Cantina della Valpolicella di Negrar**  
**80/100**

I profumi sono terziari e stilisticamente un po' "rustici". Meglio al palato con una bella ciliegia ancora croccante ma un tannino acerbo e spigoloso. Da affinare in bottiglia.

**Amarone della Valpolicella Classico**  
**DOC Cuslanus - Albino Armani**



**81/100**

Un po' vegetale al naso con un frutto piacevole di ciliegia amarena e mirtilli. Fresco con una media sapidità strutturale che sostiene un alcool comunque evidente. Prodotto con doti di affinamento.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Campo dei Gigli - Tenuta Sant'Antonio  
86/100**

Frutta in confettura complessa di ciliegia durona, more, mirtilli, prugna. Bella spezia di pepe bianco e significativa mineralità. Materico al palato con un terziario ancora evidente e una bella rotondità dei tannini. Un po' troppo legato ancora l'alcool.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Campo Casalin I Castei  
Michele Castellani e Figli  
82/100**

Sensazione predominante di mentuccia selvatica e di frutta rossa in confettura. Frutta più matura al palato con sensazioni dolci e una freschezza media.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Campedel - Gamba  
83/100.**

Spezie dolci di rabarbaro e cannella. alcool un po' evidente e ciliegia comunque croccante e amarena. L'alcool al palato tende a rendere il vino poco verticale e poco fresco aumentando la percezione della componente morbida.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Cà dei Rocchi La Bastia - Tinazzi**

**78/100**

I terziari sono molto evidenti sia al naso che al palato. Ne viene limitato il frutto e le altre componenti speziate. Un po' californian style!

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Cà Bertoldi - Fratelli Recchia  
80/100**

Frutto rosso di ciliegia ancora croccante e leggermente acerba. Spezia dolce. Al palato risulta un po' troppo morbido anche se rimane un frutto pulito e netto con una speziatura di pepe e rabarbaro molto intensa.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Acinatico - Accordini Stefano  
85/100**

Bel frutto rotondo con una ciliegia durona intensa e leggermente ammandorlata. Fresco al palato con una bella sapidità che sostengono in modo abbastanza equilibrato un alcool comunque importante.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Arduini Luciano  
84/100**

Frutto croccante con una componente vegetale leggera e una delicata spezia di pepe bianco. Bella speziatura anche al palato. Morbido e alcolico.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Benedetti - Corte Antica  
80/100**

Un po' vegetale nei profumi con un frutto non molto espressivo. Meglio al palato

con una ciliegia più croccante e delineata. Abbastanza persistente.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Cà Rugate  
82/100**

Le terre nere di Campo Lavei marcano in maniera decisa questo Amarone. Ancora crudo nei suoi caratteri olfattivi e gustativi. Buona la freschezza che permetterà un affinamento qualitativo in bottiglia.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Roccolo Grassi  
88/100.**

Caldo e rotondo nei profumi con frutto maturo e confetture complesse di ciliegie e mirtilli. Spezie dolci e sensazione alcolica leggera. Anche croissant e creme. Denso e materico al palato con una buona speziatura dolce di pepe e rabarbaro. Abbastanza fresco con una buona sapidità.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Vajol - Rubinelli  
85/100**

Frutto molto netto e nero. stilisticamente moderno e avvenente nei profumi. Al palato tende alla concentrazione del frutto in confettura. Ciliegia e prugna. Bella spezia nera e zenzero.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Tenute Galtarossa  
82/100**

Buon frutto con delle nuance vegetali e terziarie. Buon corpo al palato, rotondo, con alcool in evidenza e una media fres-

chezza.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Tommasi  
80/100**

Sensazione generale di uva molto appassita che non rende molto gentile la percezione sia al palato che all'olfatto. Spezia decisamente pepata con nuance di cannella e rabarbaro. Tannino importante.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Cantina di Soave  
82/100.**

Un po' vegetale al naso con un frutto abbastanza marcato nella ciliegia e la prugna. Al palato sensazioni più complesse del frutto con nuance aromatiche. Abbastanza fresco. Di buona bevibilità.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Cesari  
83/100**

Ciliegia croccante al naso, amarena accattivante, stilisticamente un po' moderna. Al palato è tannico non molto persistente e con una acidità interessante che può sollecitare affinamenti più prolungati.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Corte Sant'Alda  
84/100**

In questo prodotto biodinamico l'annata si fa sentire ancora di più e il territorio non riesce a mitigare del tutto la sua contraddittorietà. L'alcool che all'olfatto non genera più di tanto disturbo per la presenza di un bel frutto ancora acerbo e speziato, al palato è un po' troppo insistente e non trova una adeguata freschezza percepita.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Dal Bosco Giulietta  
81/100**

Evidenti note terziarie su un frutto abbastanza maturo.

Un po' dolce al palato con sensazioni vegetali un po' internazionali.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Monte dall'Ora  
80/100**

Ancora acerbo in bottiglia non riesce ad esprimere al meglio la sua potenzialità del frutto. Al palato evidenzia una buona freschezza e un frutto più pulito. Tendenzialmente dimostra carattere e predisposizione all'affinamento.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC F.lli Tedeschi  
78/100**

Decisamente clorofilliano nelle sensazioni sia olfattive che gustative. Molto precoce questo prodotto che denota comunque una buona freschezza. Da affinare in bottiglia.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Tenuta Lena di Mezzo - Monte del Frà  
85/100**

Sensazioni terziarie dolci con vaniglia e un po' di talco. Bel frutto di ciliegia ancora croccante e amarena. Leggera spezia di pepe e cannella. Fresco al palato, tannino netto e tendenzialmente setoso.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Grotta del Ninfeo - Domenico Fraccaroli  
83/100**

Frutto caldo e ancora terziari un po' troppo in evidenza. Bella mineralità di grafite tipica dei territori a ridosso di San Braccio.

Al palato è ancora acerbo e pertanto non particolarmente fine. Media freschezza e bella sapidità.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Musella  
84/100**

Frutto pulito e netto di ciliegia amarena. Piacevole la spezia. Il tannino è setoso e

ben integrato anche se rimane una sensazione di dolcezza un po' predominante che riduce la sensazione di freschezza e piacevolezza del vino.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Trabucchi  
84/100**

Ciliegia croccante e pulita. Spezia nera e dolce. Concentrazione al palato con un alcool importante e una spezia dolce che avvolge il frutto nero e penetrante.

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Fratelli Farina  
83/100**

Frutto acerbo al naso e leggere sensazioni vegetali. Bella sapidità che sostiene una ciliegia amarena decisa. Tannini ancora acerbi e spigolosi

**Amarone della Valpolicella Classico  
DOC Venturini Massimino e Figli  
85/100**

Il frutto è di ciliegia croccante e durona. È polposo al palato con una bella spezia nera e un frutto decisamente ciliegioso. Alcol deciso ma anche una buona freschezza che tende a poter farci affermare la idoneità ad un buon affinamento in bottiglia

**Amarone della Valpolicella Valpantena  
DOC Zecchini  
85/100**

Piacevole e pulito il frutto rosso che si compenetra con una delicata sensazione di spezia. Fresca la sensazione anche al palato con una bella sapidità.

**Amarone della Valpolicella DOC  
Le Tobele  
87/100.**

Bella sorpresa questa azienda che mette in anteprima un prodotto decisamente fruttato e speziato ma fresco nel complesso e con una bella vitalità. >