

NEPOS  
VILL  
Æ  
+



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Campo di Villa"

Il nostro cru identificativo. La vigna maestra da cui tutto è partito e dove tutto continua. Il campo d'uva che sorge tra le marne dell'antica contrada di Villa; un vigneto antico che osserva dall'alto la Valle di Negrar. Campo di Villa è uno scrigno di valori e di affetti. L'eccellenza della nostra storia di famiglia, l'anima pulsante di uno stile di austera eleganza e gentile piacevolezza. Campo di Villa rappresenta la fusione tra gli ideali storici risorgimentali del fondatore Giovan Battista Quintarelli e la giovane travolgente passione innovativa del suo pronipote Francesco. Contemporaneità che non può trascendere dalla storia e tradizione di queste antiche mura. La Valpolicella storica che guarda oltre i suoi confini.

### Zona di produzione

Valle di Negrar, Valpolicella classica.

### Uvaggio

Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara.

### Vendemmia

A mano, nella seconda metà di settembre, con posizionamento delle uve in cassetta. Le uve vengono sottoposte ad appassimento fino alla metà del mese di Gennaio.

### Pigiatura

Nella seconda metà di Gennaio le uve vengono tolte dalle cassette di appassimento, cerniti i grappoli e quindi passate ad una pigiatura soffice.

### Fermentazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e contatto con le bucce per circa 40 giorni con follature a mano.

### Affinamento

Dopo la vinificazione in rosso il vino passa all'affinamento in botti grandi di rovere francese di Allier e Tronçais per 48 mesi. Successivamente il vino viene lasciato affinare in bottiglia 4-6 mesi prima di essere immesso nel mercato.

### Caratteristiche organolettiche

Il suo colore rosso granato ha riflessi intensi. Una bella consistenza e una parziale impenetrabilità. Al naso è decisamente complesso con una bella verticalità dei profumi. Esprime tutta l'eleganza di un territorio calcareo e marnoso, fine e franco. Fruttato con una piacevole sensazione di ciliegia mora affogata nel cioccolato. Un boero che emana ricche sensazioni di cacao e di frutti neri di bosco. Dolcemente balsamico con delle nuance di tabacco gentile e miele di castagno. Al palato ha una bella freschezza e una netta sapidità. Si apre con gentilezza e propone un tannino rotondo avvolgente ed accattivante. Frutta e pepe nero con delicate sensazioni di chiodi di garofano e cannella. Finale decisamente ammandorlato di lunga persistenza.

### Abbinamenti

L'Amarone Campo di Villa è un gentile signore in cilindro e frac! Nella sua suadanza e austerità del frutto, esprime una grande eleganza complessiva e una bella complessità. Pretende salumi speziati grassi e lungamente stagionati come un bel Violino di Chiavenna, un prosciutto di maiale nero della Sila o un grigio del Casentino toscano. Carni lungamente lavorate, brasati di Chianina IGP, selvaggina, filetto di Vitellone Bianco dell'Appennino centrale. Ottimo con grandi formaggi lungamente affinati della tradizione italiana come Castelmagno DOP, Bitto DOP, Bagoss, Vezzena Vecchio, Monte Veronese Stravecchio di Malga Presidio Slow Food, Caciocavallo podolico, Ragusano DOP. Provate l'intrigante piacevolezza di accompagnarlo ad un tocco di cioccolato fondente 80% monorigine sudamericano. A fine pasto avvicinatelo ad un rotondo Toro Cohiba cubano.

### Temperatura di servizio

18 – 20°C