

Fine come la seta, morbido come un pregiato velluto, sarà l'**Amarone Rocca Sveva 2011** a rappresentare la storica casa vinicola veronese ad Anteprima Amarone, l'evento giunto alla sua dodicesima edizione, che si terrà all'interno del **Palazzo della Gran Guardia di Verona**, nel cuore storico della città scaligera, a due passi dall'Arena, il 31 gennaio e il 1 febbraio 2015.

Emozione è la parola scelta per descrivere questa primizia che nasce nelle valli di Illasi, Cazzano e Mezzane, luoghi d'elezione per la coltivazione delle uve utilizzate nella produzione dell'Amarone Rocca Sveva.

Solo i migliori grappoli dei vitigni autoctoni corvina, rondinella e molinara, selezionati con metodo e rigore da un team di enologi ed agronomi, danno origine all'Amarone Rocca Sveva, prodotto unicamente nei vigneti Rocca Sveva, 150 ettari di sola collina.

Dopo la raccolta manuale le uve sono messe "ad appassire" all'interno di appositi fruttai in cui il passaggio dell'aria permette ai grappoli di perdere l'acqua in eccesso in favore di una maggiore concentrazione zuccherina.

Cantina di Soave, in un'ottica qualitativa e di rispetto per il territorio e la denominazione, mette a riposo solo il 25% delle uve prodotte, nonostante il disciplinare ne consenta il 50%.

Ad appassimento concluso, dopo la pigiatura in gennaio, segue la maturazione in botti di rovere per almeno due anni, più un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

"Le condizioni metereologiche che hanno contraddistinto la stagione 2011/2012 hanno determinato non solo una maturazione leggermente anticipata delle uve ma anche un veloce appassimento durante la sosta sui graticci. Appunto per questo la regione Veneto ha permesso di anticipare le operazioni di pigiatura delle uve atte alla produzione di Amarone al giorno 15 novembre 2011- afferma Bruno Trentini, Direttore Generale di Cantina di Soave, e continua – *I vini Amarone ottenuti dalla vendemmia 2011 saranno vini che potranno dare grandi emozioni e che saranno caratterizzati da sensazioni di frutta*

secca e di confettura di piccoli frutti rossi, tra i quali spicca la ciliegia marasca e la prugna. In bocca si presenteranno alcolici con una corposità importante ma nel contempo molto rotondi ed equilibrati.” –

L'Amarone Rocca Sveva nasce di anno in anno dalle migliori selezioni di uve ed è fedele alla sua impronta originaria che, per scelta aziendale, non prevede la maturazione in barrique ma solo in botti grandi di rovere.

In degustazione anche l'Amarone Rocca Sveva 2009 caratterizzato, all'olfatto, da sentori di frutta molto matura e confettura, magie di spezie e rinfrescanti note balsamiche, mentre, in bocca, l'esuberanza della struttura e l'avvolgente impressione di morbidezza risultano ben controbilanciate dalla reattività dei tannini e dalle sensazioni sapide.