

VAJO DEI MASI

1999



Tipologia: Amarone della Valpolicella Classico *Denominazione di Origine Controllata*.

Origine: vigneto Vaio Masi, altitudine 370 - 400 m s.l.m., in prossimità della cresta intervalliva tra Marano e Negrar, con esposizione Ovest, Sud-Ovest. Terreno collinare principalmente calcareo con affioramenti di tufi basaltici (toar). Substrato di coltivazione sufficientemente profondo, ricco di humus, buona quantità di scheletro. Ampie terrazze sostenute da tipici muretti a secco (marogne) e scarpate naturali inerbite.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara.

Annata viticola 1999: un inverno secco seguito da un'estate piovosa hanno causato difformità di maturazione, con un fortunato recupero a ridosso della vendemmia. Un'accurata selezione dei grappoli per l'appassimento e una ventilazione ausiliaria controllata hanno permesso di gestire la botrite. L'appassimento è stato spinto fino a metà febbraio approfittando più a lungo delle ottime condizioni climatiche.

Vendemmia e appassimento: raccolta il 5 ottobre 1999. Eccellente il grado zuccherino, ottima concentrazione e colore. Le uve sono poste ad appassire su arelle in canna di bambù presso il fruttajo di Torbe. Bassa umidità, scarse nebbie e ideale escursione termica giorno/notte, hanno favorito un ottimo appassimento, protrattosi fino al 7 febbraio 2000. Uve sane ed analiticamente equilibrate.

Vinificazione: pigiatura e diraspatura delle uve poste a fermentare in un'unica vasca d'acciaio. Temperatura del mosto alla pigiatura 5°C. Macerazione a freddo di 7 giorni. Fine fermentazione alcolica il 10 marzo 2000. Dopo la pressatura, decantazione in acciaio fino al 25 maggio del 2000 con due travasi intermedi. Controllo dell'avvenuta fermentazione malolattica. Affinamento in fusti nuovi di rovere francese da 600 litri dal 6 giugno 2000 al 15 ottobre 2003.

Affinamento e conservazione: è stata applicata una tecnica del tutto particolare, finalizzata ad immettere questo vino al consumo dopo 25 anni dalla vendemmia. Alla prima fase di maturazione in legno di 3 anni (2000-2003), ha fatto seguito la conservazione in contenitori di acciaio, colmi a saturazione, fino al momento dell'imbottigliamento nel gennaio 2024. Quest'originale tecnica ci ha consentito di "fermare il tempo", ottenendo, anche dopo un quarto di secolo, un vino che alla complessità data dal lungo affinamento unisce un'inattesa freschezza.

Dati analitici pre-imbottigliamento: Alcool eff. 15,90% vol., zuccheri 4,80 g/l, estratto secco 38,90 g/l, acidità totale 6,47 g/l, pH 3,53.

