

## Amarone della Valpolicella 2001 Lamberti: sinuosa e morbida beva di un capolavoro

scritto da Riccardo Isola | 28/12/2017



**Frutta rossa di fine estate, persistenza infinita, trama tanica gentile e presa avvolgente e morbida. Queste le caratteristiche di un vino che tocca livelli alti di perfezione stilistica.**

Queste feste di **Natale 2017** hanno portato in sorso uno straordinario prodotto dell'enologia italiana. L'**Amarone della Valpolicella 2001** di **Cantina Lamberti** è stata non una sorpresa ma

una vera conferma che questo vino rappresenti una straordinaria fabbrica di emozioni. C'è morbidezza, delicatezza e potenza aromatica (non nel senso tradizionale dell'etimologia vinicola). C'è identità, tradizione e sicurezza dello stile, creato utilizzando due vitigni straordinari come il [Corvina veronese](#) e il [Rondinella](#).

Le uve per questo **Amarone della Valpolicella 2001** provengono da una selezione calibrata effettuata tra le vigne comprese tra San Pietro in Cariano, Negrar, Fumane e Marano. Il cuore della [Valpolicella](#) classica. Grazie all'**allevamento in guyot**, alla potenza organolettica trasmessa dai terreni argillosi, calcarei e sassosi nei quali le viti crescono e a una buona esposizione, le uve che creano questo capolavoro danno il meglio di loro.

La selezione dei grappoli avviene già ad ottobre, in vigna, per poi essere raccolti a mano e posizionati ad appassire per un centinaio di giorni in luoghi asciutti aerati. A gennaio parte la vinificazione con temperatura controllata, una tecnica antica ma ancora oggi di grande importanza che porta ad avere una resa per il vino che non raggiunge il 40%. Da qui la maturazione, per 18 mesi in botti di rovere mentre una parte del vino passa anche, per un anno, in **barrique di rovere francese**. Il tutto si chiude con un ulteriore affinamento e maturazione in vetro per quattro mesi.

---

## Degustazione: Amarone della Valpolicella 2001

### Lamberti



L'Amarone della Valpolicella 2001 Lamberti si presenta con un **colore rosso ancora rubino** molto intenso. Qualche riflesso, vista l'età, inizia a prendere sfumature granate e aranciate. Imponente la consistenza.

Al **naso** è straordinariamente complesso e ampio. Ci sono note di confettura, soprattutto di amarene ma anche di visciole surmature, sentori di frutti rossi di fine estate, qualche richiamo ad un delicato eco di balsamicità. Evidenti le note terziarie, mai invadenti o troppo speziate.

Il **orso** è gentile, profondo, austero ma con aristocraticità. Potente e morbido al tempo stesso, sprigiona sentori di frutti rossi maturi, ancora di prugna, ciliegie sotto spirito, speziature non banali, gentili, quasi dolci (vaniglia, cacao); c'è, infine, una nota lunga sul finale che richiama la mandorla tostata e l'uva passa. A distanza di diciassette anni c'è, però ancora sapidità e tanta, inaspettata, freschezza.

Siamo vicini all'immortalità enoica...



**Abbinamenti:** carni brasate e comunque rosse, grandi formaggi stagionati, primi di pasta con cacciagione, salumi importanti.

## **DiVini connubi d'arte**

Degustare questo **Amarone della Valpolicella** ci trasmette le sensazioni forti, le tensioni e la forza rapente del “**Ratto delle Sabine**” (1574-1580) del **Giambologna**, pseudonimo di Jean de Boulogne (Douai, 1529 - Firenze, 13 agosto 1608). Potenza ed eleganza materica allo stato puro.

### **La scheda del vino**

**Nome vino:** Amarone della Valpolicella

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Anno:** 2001

**Nome cantina:** Lamberti

**Luogo:** Calmasino (VR)

**Vitigno:** Corvina 65%, Rondinella 35%

**Colore:** rosso rubino intenso

**Titolo alcolometrico:** 15,5 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C

**Calice:** ampio

**Punteggio:** 91/100

#### **Cantine Lamberti**

Villabelvedere 37011 - Calmasino (VR)

[www.cantinelamberti.it](http://www.cantinelamberti.it)