

# VAJO DEI MASI

## 1997



**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 1997:** inverno particolarmente secco e freddo, ripresa vegetativa anticipata a causa di un brusco rialzo delle temperature a marzo (punte di 20° - 22° C). Agosto e settembre privi di piogge e temperature al di sopra delle medie stagionali, conseguente anticipo di maturazione di oltre una settimana.

**Vendemmia e appassimento:** raccolta il 6 ottobre 1997. Eccellente il grado zuccherino, ottima concentrazione e colore. Le uve sono poste ad appassire su arelle in canna di bambù presso il fruttai di Torbe. Bassa umidità, scarse nebbie e ideale escursione termica giorno/notte, hanno favorito un ottimo appassimento, protrattosi fino all'11 febbraio 1998. Perfetto lo stato sanitario ed eccezionale il contenuto zuccherino alla pigiatura.

**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 3 marzo 1998. Dopo la pressatura, decantazione in acciaio fino al 27 maggio 1998 con due travasi intermedi. Controllo dell'avvenuta fermentazione malolattica. Affinamento in fusti nuovi di rovere francese da 600 litri dal 28 maggio 1998 al 17 aprile 2002.

**Affinamento e conservazione:** del tutto particolare e finalizzato ad immettere questo vino al consumo a 25 anni dalla vendemmia. Alla prima fase di maturazione in legno di 4 anni (1998-2002), ha fatto seguito la conservazione in contenitori di acciaio, colmi a saturazione, fino al momento dell'imbottigliamento (5 maggio 2022).

**Dati analitici pre-imbottigliamento** (al 03/05/2022): Alcool eff., 16,09% vol., zuccheri 5,1 g/l, estratto secco 36,4 g/l, acidità totale 5,72 g/l, pH 3,57.

*1997 Annata straordinaria, una delle migliori del XX secolo in Valpolicella*

