

# VAJO DEI MASI

## 1997



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

**Herkunft:** Weinberg Vaio Masi, Höhe 370 - 400 m. ü. M., in der Nähe des Hügelkamms zwischen Marano und Negrar, Ausrichtung West/Südwest. Hügeliges Gelände, vorwiegend von Kalkstein gebildet, mit Ausbissen von basaltischem Tuffstein (*Toar*). Das natürliche Kultursubstrat ist tief genug, reich an Humus und mit einer guten Menge an Skelettboden. Die Bodenterrassen werden von den typischen, „marogne“ genannten Trockenmauern sowie von natürlichen Grashängen gestützt.

**Rebsorten:** Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara.

**Vegetationszyklus 1997:** Besonders trockener und kalter Winter, frühzeitiger Vegetationsbeginn aufgrund eines abrupten Anstiegs der Temperaturen im März (Spitzen bis 20 °C - 22 °C). Keine Niederschläge im August und September, die Temperaturen lagen über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten, die Reifung erfolgte demzufolge über eine Woche früher.

**Weinlese und Trocknung:** Weinlese am 6. Oktober 1997. Ausgezeichneter Zuckergehalt, hervorragende Konzentration und Farbe. Die Trauben werden auf Bambusmatten in der Trocknungsanlage von Torbe getrocknet. Geringe Luftfeuchtigkeit, wenig Nebel und eine ideale Tag-Nacht-Temperaturschwankung begünstigten eine ausgezeichnete Trocknung, die bis zum 11. Februar 1998 andauerte. Perfekter Gesundheitszustand und hervorragender Zuckergehalt beim Keltern.

**Weinbereitung:** Die Trauben werden gekeltert, abgebeert und in einem Stahltank vergoren. Die Temperatur des Mostes betrug 5 °C nach dem Keltern. Die Kaltmazeration dauerte 7 Tage. Ende der alkoholischen Gärung am 3. März 1998. Nach dem Pressen, Dekantierung in Stahltanks bis zum 27. Mai 1998 mit zwei Zwischenumfüllungen. Kontrolle, um zu bestätigen, dass die malolaktische Gärung stattgefunden hat. Ausbau in neuen 600-l-Fässern aus französischer Eiche vom 28. Mai 1998 bis zum 17. April 2002.

**Ausbau und Lagerung:** Sie erfolgen auf ganz besondere Weise, denn der Wein soll 25 Jahre nach der Lese auf den Markt kommen. Eine erste Reifungsphase von ungefähr 4 Jahren in Holzfässern (1998 - 2002) wird von der Lagerung in randvoll gefüllten Stahlbehältern bis zur Abfüllung (5. Mai 2022) gefolgt.

**Analysewerte vor der Abfüllung**(am 3.5.2022): Alkoholgehalt: 16,09 % Vol.; Zuckergehalt: 5,1 g/l; Trockenextrakt: 36,4 g/l; Säuregehalt: 5,72 g/l; pH 3,57.

*1997 - Ein außerordentlicher Jahrgang, einer der besten des 20. Jh. im Valpolicella.*

