Allegrini presenta Fieramonte

L'ultima annata in commercio è stata la 1985. Ora ritorna con la 2011, in una produzione limitata e un futuro ben radicato nella storia. È Fieramonte, Amarone Classico Riserva D.O.C.G. di Allegrini, vino prodotto con uve Corvina (45%), Corvinone (45%), Rondinella (5%) e Oseleta (5%) provenienti dall'omonimo vigneto a Mazzurega di Fumane di Valpolicella (VR). "Fieramonte è un vigneto che appartiene alla nostra famiglia da molti anni - spiega Marilisa Allegrini - e fino al 1985 abbiamo prodotto un Amarone che grazie alle condizioni geografiche e climatiche coniugava potenza ed eleganza. Nel 1985 molte viti si erano ammalate e la produzione si è interrotta. Nel 2001 abbiamo reimpiantato il vigneto secondo un concetto nuovo con il doppio guyot e un impianto per ettaro molto fitto. Quindi abbiamo aspettato che ci fosse la maturità fisiologica delle viti e nel 2011 abbiamo ricominciato a fare questo vino. Il vigneto – prosegue - si trova a circa 400 metri d'altezza, sulla collina che guarda Villa Della Torre. Guarda ad est, verso il sole del mattino, quello più morbido e dolce, diceva mio padre, quello che dà la maturità migliore alle uve. Le uve che provengono da Fieramonte hanno un'intensità aromatica particolare proprio grazie a questo sole del mattino. Poi le uve vengono appassite, ma oltre all'appassimento abbiamo anche un interessante invecchiamento di 48 mesi in piccole botti di rovere. È un vino che coniuga potenza, grande struttura, quindi ottima longevità ma anche grandissima eleganza". Il vigneto, circa sette ettari, poggia su un terreno calcareo e sassoso. Le viti sono impiantate con una densità di quattromilaquattrocento ceppi per ettaro. "Ripresentiamo l'Amarone Fieramonte che avevamo abbandonato per sistemare il vigneto da un punto di vista viticolo – racconta l'enologo Franco Allegrini -. La base ampelografica è leggermente modificata rispetto allo storico con prevalenza di Corvina e Corvinone. La nostra filosofia aziendale non è mai stata quella di impostare il vino sugli estrattivi ma di andare su un vino che venga identificato con la seconda pelle che ci sentiamo addosso che è l'uva Corvina". Ne produrranno solo cinquemila bottiglie e circa cinquecento magnum, ad un prezzo di circa centoventicinque euro (esclusa IVA). Il vino, assaggiato durante una serata di gala a Villa della Torre, si presenta molto ricco, ampio e avvolgente, pur mantenendo una sottile vena acida che lo rende piacevole e non troppo strutturato.