

STELLA AMARONE

L'Amarone nasce dall'evoluzione della viticoltura della Valpolicella. Sono trascorsi circa sessant'anni dal suo esordio. Il predecessore di questo grande vino era il 'Recioto', vino dolce conosciuto fin dall'epoca romana. Questo vino nasceva da uve scelte di elevata qualità e con un leggero appassimento spontaneo, frutto della zona, caratteristica per il suo clima, la varietà delle uve presenti e per una viticoltura meno rigogliosa.

Con il cambiamento delle esigenze e dei gusti alimentari, che hanno portato il vino ad essere ricercato in tutte le tavole e non più solo in quelle dei ricchi signori, si è assistito via via ad un'intensificazione dei vigneti e a produzioni più importanti sotto il punto di vista quantitativo. Ed è proprio da questo che l'Amarone ha avuto la sua origine. Una minor quantità di zuccheri presenti

nell'uva porta ad una fermentazione più regolare e veloce, fino a trasformare lo zucchero quasi totalmente in alcool. Ecco dunque il segreto dell'Amarone: quell'equilibrio ideale e perfetto degli elementi che lo compongono e che lo rendono allo stesso tempo potente e delicato, austero e complesso, semplice e raffinato, o se vogliamo, semplicemente 'unico'.

L'Amarone Aneri 'Stella' nasce da uve classiche della Valpolicella, vinificate insieme senza alcun ausilio di biotecnologie. Affinato per oltre quattro anni in barili di rovere di piccola e media capacità, viene successivamente imbottigliato in un unico lotto. Ed è proprio il rispetto della sua lunga storia e tradizione a rendere questo vino grande nel mondo.

Amarone grew out of the Valpolicella evolution in viticulture which began about 60 years ago.

Its predecessor was the Recioto, a sweet wine known since the ancient Roman times.

Recioto was the result of the combination of high quality grapes actually selected on the vines and then picked shortly following their slight spontaneous withering.

As time went on, people change of taste and alimentary habits resulted in a great demand for Recioto which was much sought after at all tables – not only from the rich anymore.

This led to an intense production period. It is right here that Amarone was born.

A lesser amount of sugar in the grapes allow for a faster and more regular fermentation, turning almost the entire amount

of sugar into alcohol. Here is the secret of Amarone: being made of perfectly balanced elements that make it powerful yet delicate, austere and complex, simple yet refined... or simply, 'unique'. Amarone Aneri 'Stella' originates from Valpolicella classic grapes, vinified without the aid of biotechnologies. The four year ripening process occurs in low to medium capacity oak barrels after which it is bottled as a unique lot.

It is the respect of history and tradition that makes this wine one of the greatest reds in the world.

Aneri

Vino della Valpolicella 2001

Aneri

Aneri

amarone
2001

stella

Aneri

STELLA AMARONE

DATI TECNICI

NOME:
Amarone Classico
della Valpolicella

DENOMINAZIONE:
D.O.C. (Denominazione di
Origine Controllata)

TIPOLOGIA:
Rosso

UVE:
Corvina 30%
Corvinone 40%
Rondinella 20%
Croatina 5%
Sangiovese 5%

VINIFICAZIONE:
In vasche di cemento senza al-
cun controllo della temperatura
e/o utilizzo di biotecnologie per
circa 50/60 giorni con rimontag-
gi all'aria e follature alterne

AFFINAMENTO:
Minimo 48 mesi in barili di rovere
di piccola e media capacità

DATI ANALITICI

ALCOOL:
15, 50% Vol.

VOLUME:
75 cl.

TECHNICAL CARD

NAME:
Amarone Classico
della Valpolicella

DENOMINATION:
D.O.C. (Denomination of
Controlled Origin)

TYPE:
Red

GRAPES:
Corvina 30%
Corvinone 40%
Rondinella 20%
Croatina 5%
Sangiovese 5%

VINIFICATION:
In cement vats, without
control over temperatures,
with pumping, delestage and
punching down techniques
for 50 / 60 days

REFINING:
At least 48 months in low or
medium capacity oak casks

PARAMETERS

ALCOHOL:
15, 50% Vol.

VOLUME:
75 cl.



Omaggio della Presidenza
del Consiglio dei Ministri
ai 25 capi di Stato e di
Governo il 29 Aprile 2004,
giorno della firma della
Costituzione Europea.

*Italian Presidency of
Council of Ministers gift to
the 25 Europe Prime Mini-
sters on 29th april 2004,
the day of the European
Constitution signature.*



Omaggio personalizzato
della Presidenza del Con-
siglio agli 8 Grandi duran-
te il G8 svoltosi a L'Aquila
nel mese di Luglio 2009.

*Italian Presidency of
Council of Ministers cus-
tom gift to each G8 le-
ader in L'Aquila, in July
2009.*



Aneri