



Clementi

Azienda Agricola Gnirega

Nel 2003, dopo trent'anni di produzione di vino per uso familiare, comincia a produrre vino Valpolicella classico. La sede è a Gnirega, a 300 mt di altitudine. Il titolare dell'azienda crede che il mantenimento delle tradizioni, non solo a parole, possa dare ugualmente buoni prodotti, per cui, almeno per ora, preferisce la pergola semplice ad altri tipi di impianto. I vini prodotti sono considerati di ottima qualità e caratterizzati da una particolare individualità.

Pietro Clementi

Azienda Agricola Gnirega di Clementi Pietro & C. s.s.

Gnirega, 20 - 37020 Marano Valpolicella (VR) - tel. 0457701242, 0458004912 fax 045590783 - clementi@sis.it -

responsabili della produzione: Pietro Clementi (Titolare) - Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 3 - Ettari: 17 - Uve/vini

coltivati: solo uve di proprietà - ☐: sì - ☉: sì - ☙: no

IL MIGLIOR VINO

Amarone della Valpolicella 2004 84

Consistenza: 32 - Equilibrio: 26 - Integrità: 26



Sensazioni: a questi livelli di concentrazione e peso specifico, il vino è denso e polposo calore. Il manto lo si percepisce al contatto, con la papilla linguale che avverte massa e sente strato, con il palato che a dismisura sente aprirsi la sua volta palatale, con l'occhio che cerca invano qualche luminoso raggio, riuscirvi

parendo a penetrare. Il tannino infittisce la trama promuove la carnosità del suo sapore. L'aroma è tempestato di frutto e di spezie, una prugna in confettura stante, la mentosità del rovere che vi s'avvolge come tagliato scialle. E il suo persistere che visto il suo carattere non vuole balsamicamente svanire.

Informazioni: ☐ - ☉: 11-06-08 - ☉: E - ☙: 15.000 - ☙: Corvina e Corvinone 50%, Rondinella 40%, Molinara 10%

Impressioni del produttore. L'Amarone 2004 è secondogenito, come me. Il carattere è un po' energico, ma con fondo morbido; è schietto e spontaneo. Non vuole essere abbandonato, è molto apprezzato in compagnia.

GLI ALTRI VINI

VALPOLICELLA RIPASSO 2004 IP: 82

C: 30 - E: 26 - I: 26 - ☐ - ☉: 15.000 - ☙: Corvina e Corvinone 50%, Rondinella 40%, Molinara 10%

VALPOLICELLA MASUA 2005 IP: 81

C: 30 - E: 26 - I: 25 - ☐ - ☉: 30.000 - ☙: Corvina e Corvinone 50%, Rondinella 40%, Molinara 10%

Commento Conclusivo

Gronda e suda densa la glicerina dal bicchiere di Pietro Clementi. Qual ricchezza estrattiva questi campioni. E ove si svilupperà ancor più la loro freschezza residua, il loro polpante turgore, aumenterà ancora il loro già alto valore. Persistono quindi lunghissimi e speziati il Valpolicella Masua 2005, l'armonioso e vanigliato Valpolicella Ripasso 2004. Vino-frutto di rango superiore l'Amarone della Valpolicella 2004: potentemente speziato, morbidamente evoluto, il suo ammontare estrattivo è davvero superbamente fenomenale.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 82,33; QQT: 6,03

Indici complessivi: C: 30.66 - E: 26 - I: 25,66