

http://www.vinit.net/vini/Veneto/Verona/Le_Mie_Degustazioni/Il_grande_amarone_2003_di_Clementi_5059.html

02.12.2008 | [Vino e dintorni](#)

Il grande amarone 2003 di Clementi

Chi: [Le Mie Degustazioni](#)

Dove: [Veneto » Verona](#)

E' questa una azienda che ho "conosciuto", tramite il suo amarone millesimo 2004 presentato all'anteprima 2008 in gennaio a Verona, di cui al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=3253> segue %%



E' questa una azienda che ho "conosciuto", tramite il suo amarone millesimo 2004 presentato all'anteprima 2008 in gennaio a Verona, di cui al link:

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=3253>

e così ne scrivevo :

Gnirega di Clementi Pietro

Frutta sottospirito di bella fattura, intenso e piacevole; in bocca è gradevole, caldo, buona spalla acida, Pai lunga. Un po' pungente come alcol, ma buon prodotto = 88/100

I riferimenti per arrivare in azienda sono :

Azienda Agricola Gnirega di Clementi Pietro

Marano di Valpolicella

Email : clementi@sis.it

Sito internet: <http://www.clementi.it>

Tel. 045/8004812- fax: 045/590783

Cell. 349-0072851

Per conoscere la storia di questa nuova realtà della valpolicella vi rimando al sito aziendale, e quello che oggi mi preme sottolineare, è la linearità e la tipicità di questi vini, la loro piacevolezza ed assoluta qualità.

Ho avuto modo di reperire una bottiglia di amarone annata 2003, che come tutti ricordiamo è stata caldissima, un po' in tutta Italia, ed insieme ad un Panel di 8 persone la abbiamo degustata, unico

mio errore è stato quello di Non averla decantata alcune ore prima, ma solamente una mezz'ora prima della degustazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GNIREGA AMARONE 2003-GR. 16-

Prima di passare alle note vere e proprie di degustazione, vorrei sottolineare un aspetto, a mio avviso, di fondamentale importanza, infatti leggendo la scheda tecnica, presente sul sito qui :

<http://www.clementi.it/aziendaagricola/prodotti.htm>

si può capire come questo amarone, prodotto in quantità limitatissime, sia soggetto a poche “ operazioni e/o manipolazioni “ di cantina, infatti si legge :

“...travasato cinque volte e quindi chiarificato naturalmente “, questo significa che il vino non è stato “ snaturato “ ed ha mantenuto tutte le sue peculiarità, conferitegli solo ed unicamente dalle uve appassite : molto bene.

Alla vista è di un ottimo colore granato in tonalità abbastanza chiara ; al naso profumi molto intensi, eterei, di frutta sotto spirito, ci riconduce immediatamente alla tipologia ; la bocca è calda, intensa, elegante ed estremamente integra e pulita, di bell'equilibrio gustativo, ritornano le note di frutta sotto spirito, ciliegie ed amarene su tutte, lunghissima la Pai. Lasciato diversi minuti nel bicchiere, la nota eterea sia al naso, ma soprattutto il leggero “ pizzicore “ dovuto all'alta gradazione scompare gradualmente, ed allora la beva diventa ancora piu' invitante e gratificante.

Queste le risultanze ottenute dai partecipanti alla degustazione, con uso di scheda Assoenologi :

90-89-91-95-94-92-91-90-93

ed eliminando i punteggi estremi, il piu' basso ed il piu' alto, ne è scaturita una buona media , pari a ben 92/100 : chapeau !.

Un altro gran prodotto passito, di quella magnifica zona che è la Valpolicella, in grado di regalare ai presenti belle emozioni ed un piacere dello stare insieme, davanti a questi capolavori enologici la gioia, per chi ha una grande passione in questo ambito è veramente appagante.

Alla nostra salute, cari amici lettori, con il magnifico Amarone 2003 dell'azienda

Agricola Gnirega di Clementi Pietro.

Roberto Gatti

01-12-2008