



**Annata 2005:** Nonostante l'andamento climatico non facile nella stagione vegetativa 2005 per i repentini sbalzi di temperatura e sommatorie termiche sotto la media, un settembre asciutto con temperature elevate ha garantito un recupero della qualità grazie a un carico produttivo sotto la media, con buona concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche a fronte di un'acidità superiore alla media poliennale. L'Amarone 2005 risulta di colore molto intenso, con note che vanno dal rosso rubino al rosso porpora. Al naso presenta note speziate di cannella e zenzero e note dominanti di frutta matura prugna e ciliegia. In bocca ottimo equilibrio fra zuccheri, acidità, tannino e alcool. Questi caratteri assieme danno all'Amarone 2005 eleganza, finezza e ottima bevibilità, ma soprattutto descrivono un'annata di eccellente piacevolezza e di promettente longevità.

**internetgourmet.it**  
PERIODICO ON LINE  
REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI VERONA N. 1704 DEL 15/03/2006  
REDAZIONE: VIA SAN GREGORIO, 4 - 37010 TORRI DEL BENACIO (VERONA)  
DIRETTORE RESPONSABILE ED EDITORE: ANGELO PERETTI

**31 gennaio 2009**

**[Amarone 2005: quando il vino parla al mercato](#)**

**Amarone della Valpolicella Classico 2005 Bixio**

E chi se lo sarebbe aspettato? New entry amaronista, ed è un bell'ingresso, per me. Produttore dell'est veronese con vigne in zona classica. Il vino ha naso tra il floreale e il fruttato. Sottili vene speziate di cannella. In bocca la presenza rinfrescante dello zenzero. Certo, l'alcol picchia, però la freschezza dà slancio. E rotola il fruttino nero, e ha lunghezza davvero interessante. Note sottese di tamarindo, che restano a lungo e giocano a rimpiazzino col cassis. Vene ferrose, terrose. Ha sostanza senza opprimere. 87