



ACQUISTATO IL .....

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG

2017





## La Vigna

Terreno Calcareo-argilloso
Esposizione Nord-Est, 300 m s.l.m.

Allevamento Pergola trentina doppia
Densità imp. 3.300 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOCG

Provenienza Veneto

Uve Corvina e Corvinone 70% Rondinella 25%

Molinara 5%

Gradazione 15.50% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 10 anni da oggi

Abbinamento Primi piatti con sughi strutturati, cacciagione, selvaggina, carne alla brace, arrosti, brasati e formaggi stagionati

Vinificazione Le uve vengono appassite in cassette di legno,per un massimo di 4 mesi, all'interno del fruttaio. A seguito della pigiatura

delle uve, tra gennaio e febbraio, il vino viene affinato per almeno due anni in botti grandi di rovere

Sensazioni Intenso, già dal colore, con un naso affascinante di note fruttate, eteree, dove si distinguono sentori di frutta sotto spirito,

accompagnati da accenni di rovere stagionato. In bocca è sinuoso, ed indulge alla dolcezza, regalando al palato

sensazioni morbide, con un retrogusto succoso

## Una delle più importanti e pregiate denominazioni d'Italia

È tornato l'Amarone Classico, che quindi nasce nella zona storica, ha uno stile moderno ma con le caratteristiche della tradizione: al naso dominano le note di amarena, di frutta sotto spirito, in bocca la grande dolcezza dell'Amarone si stempera nella trama tannica polposa. Vino da grandi occasioni!

Valpolicella viene dal latino "vallis polis cellae", valle dalle molte cantine. Noi ve ne proponiamo una che ci ha particolarmente colpito, quella della famiglia Aldrighetti, la cui storia inizia nel 1818 nei pressi della località "Bignele". Luigi e Angelo guidano Le Bignele con i figli Nicola e Silvia. Insieme formano un team collaudato: il regno di Luigi è la cantina, mentre Angelo si prende cura dei vigneti, 8 ettari su terreno collinare, coltivati con le varietà tipiche della zona (Corvina, Corvinone, Rondinella). Nicola, quando non deve pensare ad imbottigliamento ed etichettatura, è il braccio destro di Luigi e Angelo. Silvia si occupa della parte commerciale ed amministrativa. Durante la vendemmia invece, il compito di tutti diventa quello di selezionare e raccogliere (rigorosamente a mano) i grappoli migliori per produrre i vini classici della Valpolicella: Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto. L'Amarone è un vino passito secco, e si chiama così perchè nasce... da un errore! Pare infatti che questo pregiato rosso veneto sia nato grazie a una botte di Recioto della Valpolicella dimenticata in cantina. La fermentazione, andando avanti, continuò a trasformare gli zuccheri in alcol, originando un rosso secco corposo e piuttosto alcolico, che venne definito "amaro", per distinguerlo dal Recioto dolce. Nel 1936, il capocantiniere della Cantina Sociale Valpolicella, Adelino Lucchese, assaggiandolo pronunciò la celebre frase: "ma questo non è un amaro, è un Amarone"!