ACQUISTATO IL .....

"Montegradella" Valpolicella DOC Classico Superiore 2019 2019

Austero, ben sostenuto da una trama tannica setosa

Valpolicella DOC Classico Superiore, Montegradella è uno dei buoni rossi del territorio proposti da Santa Sofia. Le uve, Corvina e Corvinone per il 70% e Rondinella per il 30 restante, provengono dalla zona classica della Valpolicella, da vigneti di collina situati nei comuni di Fumane e Marano. Al termine della trasformazione, il vino riposa per circa un anno in botti di legno. Di queste, circa il 40% sono tonneaux da 500 litri in rovere francese, mentre il restante 60% sono botti grandi, da 20 e 30 ettolitri, prodotte in rovere di Slavonia. Al termine di questa lunga fase di maturazione, il vino viene imbottigliato e lasciato per altri 12 mesi a riposare in bottiglia prima di essere messo in commercio. Vino caratterizzato da una bella longevità, questo Montegradella nel bicchiere si presenta di un bel colore rubino brillante, con riflessi granato. Al naso rivela fin da subito un bouquet deciso, ampio, armonico e raffinato, che richiama le prugne secche e le ciliegie sotto spirito. Ma anche le bacche aromatiche, come i chiodi di garofano e le note più speziate di vaniglia. In bocca, poi, si scopre un vino austero, ben sostenuto da una trama tannica setosa che accarezza il palato. Perfetto equilibrio fra freschezza e calore alcolico, questo Valpolicella garantisce un finale lungo e sottilmente amaricante. E' la bottiglia da cercare in cantina quando il menù prevede piatti ricchi di sapore, come brasati e stracotti. Ottimo anche con formaggi di media (e lunga) stagionatura.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna

Terreno	Marnosi di medio impasto
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione circa 10 giorni in acciaio inox
Sensazioni	Struttura compatta, retta da una setosa trama tannica, splendido l'equilibrio fra freschezza e calore alcolico

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821