



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Classico DOC

2014

## Da più di 200 anni la tradizione dei vini della Valpolicella



*Svinando*

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo, limoso-argilloso
<b>Esposizione</b>	SudEst, 260-300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera guyot e pergola veronese
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 50%, corvinone 25%, rondinella 25%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
<b>Abbinamento</b>	Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti, carni rosse
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono pigiate e diraspatte in modo soffice e fatte fermentare a temperatura controllata di circa 25° durante l'autunno, fino a completa estrazione di profumi e colore
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino; al naso note di frutta rossa fresca, sentori floreali (rosa) e una leggera speziatura; in bocca è leggero e sottile, morbido, con finale fresco

Cercavi un rosso veneto pazzesco? Magari a un prezzo ragionevole, da mettere in tavola tutti i giorni? Allora la ricerca è finita: hai appena trovato il Valpolicella Classico di Corte Aleardi. Frutta e fiori rossi, appena appena speziato, leggero e rotondo. E anche se non lo stavi cercando, fidati: averne qualche bottiglia in cantina, di sicuro male non fa.

Il Veneto, con quasi 80.000 ettari vitati, è insieme a Sicilia e Puglia una delle regioni più produttive del panorama vitivinicolo italiano. Nella parte centro-orientale della regione si trovano le colline di Conegliano e Valdobbiadene, culla del Prosecco. Tra i Monti Lessini e i Colli Berici, troviamo la zona di Soave e Gambellara, patria dei vini bianchi a base Garganega. Spostandoci verso sud-ovest, nella provincia di Verona, entriamo nel territorio dei grandi rossi della Valpolicella. Nomen omen: pare che derivi dal latino Vallis-polis-cellae, ovvero valli dalle molte cantine. Una di queste è Corte Aleardi, di proprietà della famiglia Ferrari sin dal 1789. Aleardo Ferrari ha deciso di rilanciare l'attività di famiglia negli anni 80, spinto dai figli Alessandro (agronomo), Cristina (responsabile marketing) e Carlo (enotecnico). La produzione e le strutture hanno subito inevitabilmente un processo di ammodernamento e razionalizzazione, me le uve, le tecniche e i vini sono gli stessi di 200 anni fa. Negli 8 ettari di vigneto (Bure Alto e Monte Palà), situati in zona collinare nei comuni di San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella, si coltivano le uve tipiche della zona: corvina, corvinone e rondinella, con cui si producono Valpolicella DOC Classico (anche Superiore), Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella DOC Classico, Recioto della Valpolicella DOC Classico. Praticamente un trattato sui vini tradizionali della Valpolicella: cominciamo dall'inizio, e cominciamo alla grande&hellip; con lo strepitoso Valpolicella Classico 2014!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821