ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2010



Corpo, profondità e finezza

Ecco il bello dell'inverno: un cantuccio caldo, una cena luculliana… e un vino supersonico a scaldarti il cuore. Questa volta ci pensa l'Amarone Classico 2010 di Corte Aleardi: denso, cremoso, netto nel frutto e nei dettagli di caffè tostato e spezie. Un grande vino, per un grande piacere.

Una bottiglia che non lascia certo indifferenti. Non va per il sottile, con i suoi 16°, ma chi si aspetterebbe una prestazione diversa da un Amarone? Corpo, profondità, finezza: le carte sono tutte in regola, da giocarsi un all in al buio. Compagno ideale di stracotti, arrosti e altri simili pesi massimi della prelibatezza. Ma anche da solo, in un ampio calice davanti al camino, all'insegna del più sano carpe diem. Si vive una volta sola! Corte Aleardi è 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 tradizionali della zona: corvina, corvinone e rondinella, con cui si producono Valpolicella DOC Classico (anche Superiore), Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Recioto della Valpolicella DOC Classico.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, corvinone 25%, rondinella 15%
Gradazione	16% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se ben conservato può maturare per 20 o più anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne importanti, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve selezionate e appassite su graticci vengono pigiate nel mese di febbraio dell'anno successivo. La fermentazione avviene lentamente durante l'inverno a basse temperature per consentire la conservazione di tutti i profumi e gli aromi contenuti nelle uve, segue un periodo di almeno 36 mesi di invecchiamento in botti di rovere. Infine affinamento in bottiglia di diversi mesi
Sensazioni	Colore rosso granato intenso; naso concentrato, le note di frutta stramatura sono nette e molto fresche; a completare il quadro caffè tostato e accenni speziati; bocca compatta, leggiadra e morbida

© 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