



ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Val Parajsò 2010

## Un grande vino al top dell'evoluzione



L'Amarone Val Parajsò deve il proprio nome alla valle in cui viene prodotto, infatti in dialetto veneto significa "Valle del Paradiso". Nomen omen perché paradisiaco non è solo nome, ma anche le sensazioni che ti farà provare! Evoluzione al top per un vino di un'annata davvero ottima.

Amarone, l'alter-ego del Barolo: il primo morbido, rotondo; il secondo austero e con una tannicità ben sviluppata. Sono davvero poche le caratteristiche comuni: rossi affinati sì, ma l'Amarone prevede il caratteristico passaggio di appassimento delle uve che rende il suo gusto così unico. Corte San Benedetto è una giovane azienda a conduzione familiare nata nel 2006 quando i fratelli Angelo e Loris con l'aiuto del padre Mariano hanno deciso di continuare l'attività iniziata nel 1956 dal nonno Angelo. La produzione su 18 ettari di vigneto è centrata sui vini tipici della zona: Amarone, Recioto, Valpolicella e Ripasso.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud, 100m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola veronese
<b>Densità imp.</b>	4100 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

**Gradazione** 16% vol.

**Temp. Servizio** 18

**Quando Berlo** Entro 10 anni

**Abbinamento** Ottimo con tutti i piatti a base di carne

**Vinificazione** Fermentazione in vinificatori di acciaio inox a 20/25°. Segue affinamento in botti di legno, in parte tonneau di rovere francese, in parte in botti grandi da 30 hl di rovere di slavia. Poi riposa in bottiglia minimo 6 mesi prima di essere messo in commercio.

**Sensazioni** Bordeaux scuro, al naso presenta piacevoli note di viola secca e tabacco. Molto giocato sul legno, presenta una bocca leggera e morbida.

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. 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