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 famigliare 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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	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 tonneaux di rovere francese, in parte in botti grandi da 30 hl di rovere di slavonia. 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.

© 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