ACQUISTATO IL .....

Rosso delle Venezie IGT Lazzarone 2011

Un gran bel blend



Interessante blend di uve autoctone a bacca scura, il Lazzarone è un rosso di grande eleganza. Colore Bordeaux intenso, è un vino complesso, con profumi che spaziano dal cacao al fico. All?assaggio è morbido, corposo, con una buona acidità sul finale. A dispetto del nome scherzoso, il Lazzarone è un rosso serissimo che merita più di un cin!

Lazzarone indica in maniera scherzosa una persona pigra, scansafatiche, ma anche un rivoluzionario popolare. In origine, infatti, il termine Lazzarone era usato come appellativo per i giovani abitanti del quartiere napoletano di Mercato che nel 1647, vestiti di camicie di tela bianca e berretti rossi, presero parte alla sollevazione popolare guidata da Masaniello. E questo Lazzarone è proprio un vino rivoluzionario: un IGT che rompe gli schemi ed utilizza tecniche raffinate (appassimento incluso) modificandole e reinterpretandole in chiave differente e non esclusiva, ponendosi come un vino per tutti, popolare! Le Tenute SalvaTerra nascono a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella, dall?incontro dei fratelli Furia, produttori di lungo corso della zona, e un gruppo di imprenditori che hanno creduto in un grande progetto di territorio e qualità. L?azienda ha sede nel brolo di Villa Giona, affascinante dimora cinquecentesca. Le uve con cui è prodotto l?Amarone provengono dalla Tenuta di Prun di Negrar, uno dei vigneti più alti della Valpolicella (circa 500 metri s.l.m.), che comprende anche le suggestive cave di marmo usate per la costruzione dell?Arena di Verona. Il logo di SalvaTerra riprende tre elementi chiave della zona: la terra, la pietra e il ferro. La terra è quella dove affondano le radici i vigneti più prestigiosi; la pietra quella rosa di Prun; il ferro rappresenta invece l?artigianalità, il sapere manuale dei molti artigiani che, ancora oggi, lo lavorano. La cantina è affidata all?esperienza e allo stile di Beppe Caviola.

La Vigna

Terreno	Marna, terra rossa, biancone
Esposizione	350-550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, Corvinone 10%, Rondinella 25%, altre varietà del teritorio 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati, ottimo anche come vino da meditazione.
Vinificazione	Vendemmia manuale; appassimento del 25% delle uve in fruttaio per 30-40 giorni; pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18-20° per circa 30 giorni; affinamento 70% in legno (2/3 barrique e 1/3 botti grandi) e 30% in acciaio.
Sensazioni	Colore Bordeaux, al naso spiccano note di frutta disidratata, cacao, fico. All?assaggio è morbido, di buona struttura e con un finale di buona acidità

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