ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013



Un Amarone che lascia il segno

Amarone ottimo e anche molto particolare, in cui non predominano le classiche note fruttate, ma che si caratterizza per particolari sensazioni speziate. Grazie ad un saggio appassimento risaltano i profumi di sigaro, che si stemperano in note eteree. Nonostante i profumi importanti, quasi da vino da meditazione, è un rosso molto bevibile e godibile a tutto pasto.

L?Azienda agricola ?Scriani? sorge nel cuore della Valpolicella Classica, nel comune di Fumane. Un piccolo gioiello, con 14 ettari vitati per la produzione di grandi rossi come Amarone, Valpolicella, Ripasso, ma anche di ottimi bianchi.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud?Ovest, 250-500m s.l.m.
Allevamento	Pergola veronese
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, Corvinon 25%, Rondinella 15%
Gradazione	16% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di selvaggina, primi e secondi
Vinificazione	Dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttaio che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l?aggiunta di lieviti grazie all?integrità delle uve. Affinamento in barriques da 350 litri per ca. 16-18 mesi, in botti di rovere da 26 hl per altri 10 mesi e infine in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Note di caffè e sigaro si stemperano in note eteree, bocca austera, dalla freschezza acida caratterizzante

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