ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Collezione Pruviniano" 2021



Eleganza e passione della Valpolicella

Nella pittoresca Valpolicella, la Cantina Negrar ha una storia radicata nel terroir. La tradizione di coltivare e vinificare le uve risale a generazioni fa, ed è tramandata con orgoglio. L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico Collezione Pruviniano è un tributo a questa eredità. Ogni sorso racconta una storia di amore per la terra e di maestria enologica. La cantina Negrar è un luogo in cui la modernità incontra la tradizione, creando vini che sono veri capolavori dell'arte enologica.

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domìni Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

La Vigna

Terreno	limo- argilloso, a tratti calcareo
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	spalliera e parte a pergoletta veronese
Densità imp.	3.300/5.000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60% Corvinone 15% Rondinella 15% Altre uve come da disciplinare 10%
Gradazione	15,50% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttaio. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12 a 23 °C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale.
Sensazioni	Il sapore è di grande struttura e morbidezza, con retrogusto di frutta secca e tostatura, ideale abbinamento con la selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

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