ACQUISTATO IL .....

Appassimento Rosso Veneto IGT 2024 2024

Intenso Appassimento

Nel cuore della pittoresca Valpolicella, la Cantina Negrar custodisce un segreto vinicolo che trascende il tempo: l'Appassimento Rosso Veneto IGT. Le uve selezionate con cura sono poste ad appassire in locali appositi, un processo antico che concentra i sapori e dà vita a un vino di straordinaria profondità. Questo vino è un tributo all'arte dei viticoltori di Negrar, che con pazienza e dedizione lavorano la terra da generazioni. Questo vino rivela un bouquet di frutta nera, spezie e vaniglia, un'armoniosa sinfonia di sapori che rappresenta il carattere autentico della Valpolicella. Inoltre, è un compagno ideale per serate accoglienti e piatti ricchi. Si abbina perfettamente a carne arrosto, formaggi stagionati o può essere gustato da solo per un'esperienza enologica memorabile.

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	Argilloso, a tratti calcareo
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	spalliera e parte a pergoletta veronese
Densità imp.	2700

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve da disciplinare
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: fine settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni, per ottenere una maggiore concentrazione. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.
Sensazioni	Rosso rubino con sfumature più evolute. Profumo: complesso, con note di ciliegia e vaniglia. Sapore: armonico, pieno e vellutato, con lungo finale e note spezi te.

© 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