



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019

2019

Un bel Amarone



Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione ed affinamento in legno per 3 anni

Sensazioni Vino color rosso rubino intenso con tendenza al granato. Nutta matura con una leggera nota di peperoncino e bacca rossa che si mescolano l'uno con l'altro in una nota di vaniglia dolce, leggermente speziata da noce moscata. È leggero ed elegante con tannini morbidi che ne intensificano la giovinezza.

Un bel Amarone della Valpolicella Classico DOC firmato da Marchesi Fumanelli. Nasce sulle colline della Valpolicella Classica, in provincia di Verona, da uve che provengono da vigneti situati a San Pietro in Cariano, a circa 300 metri sul livello del mare. Un territorio vocato, caratterizzato da suoli calcareo-argillosi, ben drenati e con un'ottima esposizione al sole. Qui il clima è mite, con inverni rigidi ed estati calde e ventilate, e favorisce una maturazione ottimale delle uve. La Corvina, con il suo 40%, apporta struttura e corpo al vino, donandogli anche note speziate e di cuoio. Il Corvinone, sempre al 40%, contribuisce con la sua intensità aromatica, arricchendo il bouquet di sentori di frutta scura e sottobosco. La Rondinella, infine, con il suo 20%, dona al vino morbidezza ed equilibrio, smussando la componente tannica e regalandogli una piacevole freschezza. Le uve, raccolte manualmente a fine settembre o inizio ottobre, vengono accuratamente selezionate e poste ad appassire in fruttaio per circa 120 giorni. Durante questo periodo, perdono circa il 35/40% del loro peso, concentrando zuccheri e aromi. Segue la fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, con una macerazione prolungata per estrarre colore e aromi. Il vino affina poi in tonneaux di rovere francese per 30 mesi, durante i quali sviluppa eleganza e complessità. Un ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi completa il processo di maturazione, permettendo all'Amarone di esprimere al meglio le sue caratteristiche uniche. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela un bouquet ampio ed elegante, dove spiccano intense note di frutta matura, come amarena, prugna e ciliegia sotto spirito, unite a sentori di sottobosco, spezie dolci, cacao e vaniglia. Poi sfumature di cuoio e tabacco, che conferiscono al vino un carattere deciso e affascinante. In bocca, conquista con la sua struttura robusta ed equilibrata. I tannini, seppur presenti, sono ben integrati e donano al sorso una piacevole astringenza. La componente alcolica, sostenuta da un'acidità vivace, regala un finale lungo e persistente, che ripropone le note fruttate, speziate e tostate percepite al naso. Vino da meditazione, è ideale per concludere in bellezza un pasto importante o per accompagnare momenti speciali. Sulla tavola richiede abbinamenti gastronomici di pari livello. Da provare con secondi piatti di carne rossa, come arrosti, brasati e selvaggina.

Marchesi Fumanelli si trova nel cuore della Valpolicella Classica, dove la storia si intreccia con un paesaggio incantevole. Una realtà vinicola che dal 1470 porta avanti la tradizione vitivinicola della regione con passione e dedizione. I vigneti aziendali si trovano nella zona storica della Denominazione. Una zona protetta dalle montagne e il cui clima è mitigato dalla presenza del Lago di Garda. Un'area particolarmente favorevole per la coltivazione della vite. La Tenuta di Squarano, sede storica dell'azienda, custodisce secoli di storia. Tra le sue antiche mura si trovano iscrizioni e reperti archeologici che testimoniano un passato glorioso. La villa, circondata da cipressi e ciliegi, ospita anche le antiche barricate in tufo del '400, dove i vini riposano e affinano il loro carattere. Nonostante il profondo rispetto per la tradizione, Marchesi Fumanelli abbraccia anche le più moderne tecnologie in cantina. La vinificazione avviene con metodi innovativi, garantendo la massima qualità e valorizzando al meglio le caratteristiche uniche di ogni uva.

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 N. Iscrizione Registro Imprese