ACQUISTATO IL .....

"La Groletta" Amarone della Valpolicella DOCG 2022 2022



Amarone, semplice passione

L'Amarone Corte Giara di Allegrini è un vino giovane e piacevolissimo. Non per questo è meno tipico del territorio e dello stile di casa. È un vino nato per essere apprezzato sopratutto da un pubblico di giovani appassionati, meno avvezzi a bere vini di grande struttura e personalità invadente. L'Amarone della Valpolicella Docg Corte Giara nasce da un'attenta selezione di uve Corvina e Rondinella e, come da disciplinare, riposa per circa 15 mesi in botte, parte in botti grandi di rovere di Slavonia parte in barrique di secondo passaggio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino di ottima intensità. Al naso esprime note di frutta rossa ancora ben croccante, nonostante l'appassimento, con ricordi di spezie, soprattutto pepe e chiodi di garofano, seguite da accenni minerali. In bocca è pieno, avvolgente e vellutato. Un bel rosso elegante e setoso, morbida e persistente.

E' considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna

Terreno	Molto vario per lo pi• argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Esposizione	Sud/Est, 180/250m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Brasato
Vinificazione	Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metˆ di settembre. Appassimento: Surmaturazione naturale in fruttaio per 3/4 mesi con calo ponderale del 40% del peso originario. Pigiatura soffice, dell'uva diraspata durante la prima quindicina di gennaio. Affinamento: Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, maturazione in legno per 15 mesi (metˆ botti di rovere di Slavonia, metˆ in barriques di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato. Il corpo, imponente e solido, riesce a mantenere un profilo elegante e setoso grazie alla perfetta e bilanciata acidità, tannini dolci e perfettamente fusi.

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