ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Classico Domini Veneti 2024 2024



Il piacere della Valpolicella più immediata

Se si pensa alla Valpolicella, non si può non pensare ai suoi vini rossi più immediati. Certo faticano un po' a trovare il loro spicchio di luce, coperti come sono dalla lunga ombra dei nobili fratelli maggiori, l'Amarone e il Ripasso. Ma se pensiamo a un abbinamento giusto per un piatto semplice, la scelta è quasi obbligata. Bisogna ripiegare sull'immediato Valpolicella Doc. Magari "Classico", come in questa versione proposta dalla Cantina della Valpolicella Negrar, quindi prodotto solo con uve provenienti dalla zona collinare e storica della denominazione. Corvina al 60%, Corvinone e Rondinella al 15%. Il rimanente 10%, invece, composto da altre uve ammesse dal disciplinare di produzione. La lavorazione in cantina è precisa e l'affinamento è solo in acciaio per non privare il giovane rosso dello spunto vivace e fresco che lo caratterizzano così bene. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso acceso, con profumi che ricordano la frutta rossa matura. In bocca è secco, caldo, di medio corpo e ben bilanciato nel tannino. Grandi soddisfazioni ci attendono!

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
Esposizione	NORD OVEST 250 SLM
Allevamento	Pergoletta veronese
Densità imp.	3500 ceppi PER HA

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	CORVINA 60% CORVINONE 15% RONDINELLA 15% ALTRE UVE DA DISCIPLINARE 10%
Gradazione	13.00%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	piatti di pasta e carni bianche
Vinificazione	"Vendemmia a fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Affinamento in acciaio."
Sensazioni	Combinazione di frutti rossi, vinoso e speziato.

© 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