ACQUISTATO IL .....

Magnum Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021

Grande formato per un grande vino



La Vigna

Terreno Situato nel cuore della Valpolicella Classica, nella frazione di Prognol, su terrazzamenti a secco. Tipologia del terreno: limo- argilloso, a tratti calcareo

Esposizione Altimetria da 200 a 250 metri s.l.m. Esposizione sudest, sud-ovest.

Allevamento Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: spalliera e parte a pergoletta veronese.

Densità imp. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 9 -18. Densità di impianto: 3.300/5.000 viti per ettaro.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 60% Corvinone 15% Rondinella 15% Altre 10%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da adesso a 10 anni

Abbinamento Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

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

L’Amarone della Valpolicella Collezione Pruviniano, di straordinaria eleganza, appaga la vista grazie al suo intrigante colore rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata, pepe. Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura.

Una bottiglia importante, per formato e contenuto (ovviamente), proposta dalla storica cantina di Negrar della Valpolicella. Un nome, una garanzia. Stiamo parlando, ovviamente, di una magnum di Amarone della Valpolicella. Il taglio è Corvina 60%, Corvinone e Rondinella 15%, più un mix "segreto" di altre uve ammesse dal rigido disciplinare di produzione per un totale del 10%. La vendemmia, con uve mature e sane, avviene tra settembre e ottobre. In vigna si pratica, come da tradizione, una selezione attenta manuale dei grappoli. Solo quelli più sani e maturi vengono raccolti e delicatamente posti in piccole cassette per evitare che si rovinino. Segue la tipica fase di appassimento che si protae fino a dicembre, gennaio. Quindi si passa alla vinificazione vera e propria. Ma a quel punto siamo a febbraio. La macerazione è lenta e si prolunga per circa 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Fermentazione malolattica, affinamento in legno poi, chiaramente, in bottiglia. Occorrono anni per raggiungere la maturazione minima. Ma tanto lavoro si ripaga fin dal primo sorso. Vino di straordinaria eleganza, nel calice è rosso granato. Il profumo è intenso, con rimandi fruttati di amarene sotto spirito e prugne secche, spezie dolci, vaniglia, cioccolato, caffè, cuoio, noce moscata e perfino pepe nero. In bocca è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un intrigante retrogusto di frutta secca e tostatura.

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).

© 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