



ACQUISTATO IL

"La Bastia" Amarone della Valpolicella DOCG Ca' de Rocc 2018

Un Amarone decisamente godibile



Svinando

80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella. E' questa "la ricetta" di base di questo elegante Amarone della Valpolicella DOCG. Le uve, raccolte a mano a piena maturazione, provengono da alcuni vigneti selezionati nella zona collinare della denominazione, tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare. Dopo la raccolta, le uve vengono poste in locali ventilati per il lento processo di appassimento che si protrae almeno fino al mese di dicembre. A quel punto, quando gli acini hanno ormai perso buona parte della loro acqua e gli aromi si sono concentrati, si passa alla fase di vinificazione vera e propria a cui segue un lungo affinamento in botti di rovere francese ed americano per diversi mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso intenso, con evidenti sfumature granate dovute al lento invecchiamento. Al naso risulta complesso, con note di frutta rossa e nera, come prugna e ciliegia. Non mancano lievi note speziate e balsamiche e perfino un leggero richiamo al cioccolato amaro. In bocca è ampio e gratificante. Dotato di notevole struttura, gode di un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Un Amarone decisamente godibile, anche a tavola. L'importante è che l'abbinamento sia scelto con cura. Un vino così richiede sapori decisi e intensi.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda familiare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno medio argillosa

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve corvina 80% corvinone 10% rondinella 10%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Appassimento fino a dicembre, pigiatura con diraspatura e successiva macerazione con fermentazione per ca. 20 giorni a temperatura di 20/24° C

Sensazioni Colore: Rosso intenso con sfumature granate per l'invecchiamento. Profumo: Complesso, con note di frutta a bacca rossa come prugna e ciliegia. Lievi note speziate e balsamiche con leggero richiamo al cioccolato Sapore ampio, articolato e di notevole struttura ed equilibrio.

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