ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2022 2022



Semplicemente Amarone. Il simbolo stesso della Valpolicella

Amarone. Storia di un errore fortunato. Il più celebre dei vini della Valpolicella, infatti, nasce proprio da un errore. Da una botte di Recioto dimenticata in cantina per l'inverno, dando tempo ai lieviti di mangiare tutto lo zucchero contenuto nel vino. Chi lo assaggiò pensando di trovare un vino dolce, rimase stupito dall'Amarone di quel nettare. Ma quanto era buono? L'Amarone della Valpolicella proposto qui da Luciano Arduini è figlio di una terra fertile, dalla passione e da tanto, duro, lavoro in cantina. E' il vino simbolo dell'azienda, quello che viene presentato con più orgoglio. Il taglio è Corvina al 60%, Corvinone al 20, Rondinella al 15 e Molinara per il restante 5%. Dopo la vinificazione, l'affinamento inizia in barrique e prosegue in grandi botti di rovere di Slavonia, dove viene lasciato maturare all'incirca per 24 mesi. Poi, prima della commercializzazione, viene lasciato ulteriormente riposare in bottiglia per alcuni mesi in attesa che raggiunga il giusto equilibrio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi intensi ed eleganti. In bocca rivela immediatamente il suo carattere e la stoffa con cui è fatto. Strutturato e deciso, è caldo, morbido, vellutato e molto persistente. Buono oggi, è un vino che non teme di invecchiare. In cantina sa attendere con pazienza la giusta occasione per essere stappato. Deve trattarsi di una serata speciale, dove sulla tavola si susseguono piatti di grande spessore. Ottimo con la selvaggina, è perfetto anche per accompagnare un lungo, lunghissimo, dopo cena. Un pezzetto di cioccolato, in quel caso, è tutto ciò che serve per rendergli giustizia.

Visitando il sito di Luciano Arduini si rimane colpiti da una frase che sintetizza perfettamente tutto l'orgoglio di un bravo produttore, innamorato del suo territorio e della sua unicità. I vini che produciamo - si legge - provengono dall'uva dei nostri vigneti. L'origine dell'azienda risale agli anni Quaranta, quando nonno Gabriele iniziò a produrre vini in località "Canal" di Marano Valpolicella. Più tardi, nel 1969, il figlio Battista ereditò l'azienda, che seppe far crescere accorpando nuovi terreni e vigneti. Oggi il testimone è passato a Luciano che prosegue la sua attività, nel rispetto delle tradizione e del sentiero tracciato dal padre e dal nonno, senza perdere di vista una visione di lungo termine verso le sfide future. Ed è per questo che nel 2000 l'azienda ha operato un salto innovativo, iniziando a produrre vino in una nuova e moderna cantina. Le sfide non finiscono e Luciano Arduini, insieme alla sua famiglia, è pronto a coglierle.

La Vigna

Terreno	Terreno tufaceo composto da marne calcaree
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergoletta doppia Veronese e Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina (60%),corvinone(20%),Rondinella(15%),Molinara(5%)a
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Diraspatura con pigiatura morbida. Macerazione di circa 45 giorni durante il quale vengono effettuate follature manuali e rimontaggi. Temperatura di fermentazione 10-20°C. Dopo la svinatura il vino viene trasferito in barrique e successivamente in grandi botti di rovere di Slavonia, lasciato maturare all'incirca per 24 mesi, seguirà un'ulteriore affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Il colore e' rosso rubino ed il profumo è intenso ed elegante. Strutturato e deciso al palato risulta caldo, morbido, vellutato e molto persistente. Accompagna piatti di selvaggina, carni allo spiedo, arrosti e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima e di servirla ad una temperatura di 16-18°C.

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