ACQUISTATO IL .....

Le Pietre Rosso "Sant'Ambrogio" IGT 2018 2018

Asciutto e fresco

Le Pietre, Rosso Veronese IGT di cantina Aldegheri, è un rosso profondamente legato al suo territorio. Nasce dalle migliori uve della collina veronese, Corvina e Rondinella, in particolare, con l'aggiunta di altri vitigni autoctoni. Rosso caratterizzato da un bel sapore asciutto e fresco, è il vino giusto per mille occasioni conviviali, in particolare se sulla tavola il menù è dominato dalla carne. Dal carpaccio agli arrosti, è davvero facile rendere giustizia a questo rosso caratterizzato da un colore rosso granato e un profumo leggermente selvatico e speziato, oltre a una punta di vegetale che richiama l'erba tagliata. In bocca è ben strutturato, pur non avendo una gradazione alcolica eccessiva, e potendo comunque contare su un perfetto equilibrio di tutte le sue componenti.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

La Vigna

Terreno	I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcarei eocenici.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot e Pergoletta Veronese
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	CORVINA, RONDINELLA, CABERNET
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo pigiatura e diraspatura delle uve, si avvia la fermentazione controllata (dai 22 ai 30°C) con macerazione per 15 giorni. Dopo la svinatura e i travasi al pulito, si prosegue con fermentazione malolattica in grosse botti di rovere per oltre un anno. Infine dopo una breve sosta in vasca, il vino si affina in bottiglia.
Sensazioni	La complessità dei profumi, con note leggermente erbacee e di ginepro essiccato, sono il primo piacevole impatto, cui segue la percezione della perfetta armonia del corpo pieno e robusto.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821