ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Reius" 2020 2020

Importante e intenso

Le uve, Corvina Veronese in netta maggioranza, poi Corvinone e Rondinella, oltre a una piccola parte di Cabernet, provengono rigorosamente da vigneti situati nella zona storica della denominazione. Per questo Reius, Amarone della Valpolicella DOCG, può fregiarsi della menzione di "Classico". Le uve, attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette, vengono lasciate appassire per circa 3 o 4 mesi, in locali asciutti e ben aerati. Solo al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento, vengono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio. Il processo di lenta trasformazione prosegue per circa 30 giorni, fino a raggiungere la giusta gradazione alcolica. A quel punto il vino viene prima messo in affinamento in vasche di cemento per alcuni mesi, quindi viene passato in botti di rovere di medie e grandi dimensioni, dove attende per circa 3 anni di raggiungere il giusto livello di maturazione. Vino di colore rosso intenso con riflessi granati, al naso rivela un profumo etereo e avvolgente, con note speziate, di frutta secca e di ribes. In bocca, invece, dimostra un sapore pieno e vellutato, di notevole struttura. Vino importante e intenso, richiede il giusto abbinamento per essere apprezzato a pieno. Ottimo con piatti importanti, a base di cacciagione, ma anche formaggi piccanti e ben stagionati.

Nel 2018 la cantina Sartori ha compiuto 120 anni. Basterebbe probabilmente questo dato per capire che si tratta di una delle realtà più incredibili del territorio veronese. La storia della Sartori inizia nel 1898 quando Pietro acquista il suo primo vigneto a Negrar, nel cuore della Valpolicella. "Personalità eccentrica, ma magmatica dal punto di vista commerciale", come viene descritto Pietro Sartori dai suoi eredi, era uno dei "ristoratori" più apprezzati della zona. La trattoria Sartori, infatti, rappresentava un indirizzo irrinunciabile per commercianti, uomini d'affari e piccoli industriali della zona, ai quali Pietro non faceva mai mancare un ottimo vino Veronese Rosso, come al tempo veniva definito. Da qui, prima la decisione di espandere i suoi affari come commerciante di vino, e poi quella di iniziare a produrre in proprio, affinché il buon vino non mancasse mai sulla tavola dei suoi affezionati clienti. Oggi Sartori è un'azienda di successo dalla vocazione internazionale, che realizza oltre l'80% del suo fatturato in più di 50 Paesi, in Europa, America del Nord e del Sud, in Russia, nel Sud Est Asiatico. Nella sua gamma, orgogliosamente, i grandi classici veronesi: Valpolicella, Soave, Bardolino, Bardolino Chiaretto, sempre reinterpretati in chiave elegante e personalizzata.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argillosa
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Veronese/Guyot
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	50% Corvina Veronese 30% Corvinone 15% Rondinella 5% Cabernet
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve attentamente selezionate in vigneto e raccolte in piccole cassette sono appassite per circa 3 - 4 mesi in locali asciutti e ben aerati. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Avviata la fermentazione questa si prolunga per circa 30 giorni per consentire il totale sviluppo dell'alta gradazione del vino. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi – in modo da consentire lo svolgimento della fermentazione malolattica – ha inizio l'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo etereo e avvolgente, con note delicatamente speziate e di frutta secca e ribes. Sapore pieno e vellutato, di notevole struttura.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821