



ACQUISTATO IL

Amarone Valpolicella DOCG 2020

2020

Il Re della Valpolicella



Svinando

Aristocratico Amarone nasce da un processo lungo e tradizionale, nel quale i grappoli più belli e sani vengono vendemmiati a mano, disposti in cassette e lasciati ad appassire in fruttai. Per due mesi il mosto viene lasciato fermentare a contatto con le bucce, per poi passare in botti di rovere per l'affinamento, che durerà due anni. L'amarone aristocratico è un vino ricco, audace e molto complesso, seppur elegante ed equilibrato. Dai profumi intensi di confettura, uva passa e spezie.

Raffinatezza e grande classe è ciò che contraddistingue i vini della collezione aristocratico. In essi sono racchiuse la storia e la ricchezza di territori produttivi di rara qualità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina, Rondinella, Corvinone

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di Carne

Vinificazione

Sensazioni Colore rubino intenso, con orli granati, profumo ampio complesso. Note di confettura, uva passa, sentori speziati e balsamici. Gusto rotondo con aromi sofisticati e tannini delicati

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