



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