ACQUISTATO IL .....

Amarone Valpolicella DOCG 2021 2021



Il Re della Valpolicella

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