ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021 2021

Vino importante ma “beverino” allo stesso tempo



L'Amarone della Valpolicella, oggi tra i più importanti rossi italiani, in pochi sanno che in realtà nasce dall'evoluzione del Recioto, vino passito e rosso, piacevolmente dolce. Un tempo, anzi, si produceva "solo" il Recioto. L'Amarone, infatti, è un vino relativamente moderno, la cui commercializzazione comincia solo negli anni Cinquanta. Il primo Amarone di Santa Sofia nasce nel 1964, per mano di Giancarlo Begnoni. Quello proposto qui è un Amarone della Valpolicella DOCG Classico, ossia prodotto solo con uve provenienti dalla zona storica della denominazione. I vigneti di Santa Sofia, in particolare, si trovano su colline sassose nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, tutte a nord di Verona. Corvina e Corvinone in netta maggioranza (circa il 70%), il taglio si completa con uve Rondinella. Dopo la vendemmia, i grappoli, delicatamente maneggiati da operatori esperti, subiscono un lento appassimento per un periodo che varia tra i 90 e i 120 giorni. Rubino profondo, quasi impenetrabile, con riflessi granati, questo spettacolare rosso veronese presenta un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso, con raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri e prugne secche. Si avvertono poi morbidi ricordi di cioccolato al latte, sensazioni di rabarbaro e balsamiche note di tabacco mentolato. Un bouquet estremamente raffinato, armonico, elegante. In bocca è piacevolmente succoso, con una gradevole texture tannica. Il calore alcolico è ben bilanciato da una corroborante freschezza agrumata. Un vino importante, ma "beverino" allo stesso tempo. L'Amarone richiede piatti importanti, come la lepre in salmì, stracotti e brasati di manzo al vino rosso. Ovviamente è l'ingrediente del più classico dei risotti, dove riesce essere allo stesso tempo ingrediente e abbinamento perfetto.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobiluomo molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

La Vigna

Terreno	sassoso di medio impasto
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvione 70%, Rondinella 30%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	36 mesi in botti di rovere di slavonia, circa 12 mesi in bottiglia
Sensazioni	Presenta un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso dai raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche

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