ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG "Casa Erbisti" 2018 2018

Fruttato, rotondo, morbido e caldo



Amarone della Valpolicella DOGC Casa Erbisti è uno dei vini di punta della cantina Monte Cillario. Siamo nel cuore della provincia veronese, proprio all'inizio della Strada della Valpolicella. 55% Corvina, 25% Corvinone e 15% Rondinella, il taglio di questo vino si completa con una piccola percentuale, circa il 5%, di altre varietà locali. Quel che è certo, però, è che alla lavorazione di questo Casa Erbisti entrano solo le uve migliori, raccolte e selezionate con cura per poi essere avviate al lento processo di appassimento. Solo dopo aver perso circa il 30 - 40% del proprio peso, i grappoli vengono delicatamente pigiati e lasciati fermentati lentamente, a temperatura controllata. Per la fase di maturazione, poi, il vino viene passato in tonneau da 500 litri, per un periodo di circa 36 mesi. Rosso molto intenso, con riflessi granati, al naso spiccano le note di ciliegia e marasca. Lasciando ossigenare il vino per alcuni minuti nel bicchiere, lentamente il bouquet si compone di aromi di frutta passa sotto spirito, con sentori di tabacco e spezie dovuti alle muffe nobili formatesi durante l'appassimento. In bocca, invece, è pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo. Vero fiore all'occhiello della Valpolicella. Ottimo con la carne, purché saporita, e con i formaggi stagionati. Ideale come vino da meditazione, accompagna bene anche dolci a base di cioccolato.

E' la prima cantina sulla Strada della Valpolicella. Siamo a Parona, alle porte di Verona. Stiamo parlando dell'Azienda Agricola Monte Cillario, nata nel 2009, dopo aver conferito per 50 anni le proprie uve alla Cantina Sociale di San Pietro in Cariano. Espressione di una storia, fatta di famiglie e generazioni, che si intrecciano e si uniscono creando dei vini di immediata piacevolezza, dai profumi intensi e varietali che si evolvono con l'affinamento. Si estende su una superficie totale di 30 ettari, dei quali il 90% è coltivata a vigneto e il 10% a oliveto. Nella cantina aziendale avvengono tutti i processi produttivi, dal ricevimento delle uve fino all'affinamento e l'imbottigliamento dei vini. La gamma aziendale comprende tutti i vini del territorio, dal Valpolicella d'annata fino al pregiato Amarone della Valpolicella Riserva.

La Vigna

Terreno	Calcareo medio Impasto
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina, corvinone, rondinella
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	oltre i 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Derivante dalle migliori uve raccolte, dopo un appassimento di 100 - 120 giorni, ovvero quanto i grappoli avranno perso il 30 - 40% del proprio peso in acqua, vengono delicatamente pigiati e fermentati lentamente, a temperatura controllata di 15 - 17°C, cosicché il vino ottenuto possa essere messo a riposare in tonneau da 500 litri, per un periodo di 36 mesi.
Sensazioni	VISTA: Rosso molto intenso, con riflessi granati. OLFATTO: Spiccano le note di ciliegia e marasca, lasciando ossigenare il bouquet si compone di aromi di frutta passa sotto spirito, con sentori di tabacco e spezie dovuti alle muffe nobili formatesi durante l'appassimento. GUSTO: Pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo. Spiccata fragranza, che rende questo vino il fiore all'occhiello della Valpolicella. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20

© 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