ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG "Ego Sum" 2018 2018



Dici Valpolicella e pensi all'Amarone

Dici Valpolicella e pensi, inevitabilmente, all'Amarone, punta di diamante della regione. Rosso, frutto dell'appassimento di varietà autoctone e di lunghe maturazioni in cantina, l'Amarone è un vino ricco di note speziate, calde e armoniose. Ne è un bel esempio questo Ego Sum, proposto da Monte Cillario, Amarone della Valpolicella DOCG prodotto a partire da uve raccolte nei vigneti aziendali, condotti con il tradizionale sistema della Pergola Veronese. Il taglio di base è quello tipico della regione, con una larga parte di uve Corvina, circa il 55%, a cui si aggiungono il 25% di Corvinone e il 15% di Rondinella. Solo le migliori uve, provenienti dagli appezzamenti migliori, entrano in questa lavorazione. Dopo la vendemmia a mano, i grappoli vengono posti nei fruttai per la delicata fase di appassimento, della durata di 100/120 giorni. Si prosegue fino al momento in cui i grappoli non hanno perso il 30/40% del proprio peso in acqua. Solo a quel punto vengono delicatamente pigiati e fermentati lentamente, a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino ottenuto riposa in tonneau da 500 litri, per un periodo di 24-30 mesi. Viene quindi imbottigliato e sottoposto a un ulteriore periodo di riposo di 1 o 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Rosso molto intenso, con riflessi granati, al naso spiccano le note di ciliegia e marasca. Aromi di frutta passa sotto spirito e sentori di tabacco e spezie. In bocca, invece, è piacevolmente fruttato, rotondo, morbido e caldo, grazie anche alla importante dotazione di alcol. Sulla tavola si accompagna bene a tutti i piatti di carne, ma anche formaggi stagionati e dolci. Ottimo, per esempio, con una bella fetta di torta al 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	15,5% 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 24-30 mesi, seguono minimo 1-2 in bottiglia.
Sensazioni	Vista: Rosso molto intenso, con riflessi granati Olfatto: Spiccano le note di ciliegia e marasca, l aromi di frutta passa sotto spirito, con sentori di tabacco e spezie. Gusto: pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo. Temperatura di servizio: 18 – 20°C

© 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