ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG "Rinaldo Marchesini" 2013



Punta di diamante della produzione

State cercando un vino importante? Una bottiglia di quelle che si aprono una volta ogni tanto, solo quando l'occasione è davvero importante? Bene. L'avete trovata. Quella proposta qui da Monte Cillario, infatti, rappresenta la punta di diamante della produzione della bella azienda veronese. Si tratta di un Amarone della Valpolicella DOCG Riserva, maturato a lungo nelle cantine dell'azienda. Ma procediamo con ordine. Partiamo dal taglio, ossia dalle uve impiegate per la sua produzione. Larga parte è rappresentata da uve Corvina, oltre la metà del totale, a cui si aggiungono in percentuali via via più piccole, Corvinone e Rondinella. Vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela fin da subito un bouquet caldo e speziato, con un aroma di frutta appassita e sotto spirito, sentori di tabacco, cacao e spezie. Poi ciliegie, amarene, uva sultanina e prugna cotta. Intriganti, infine, sono le note di pepe bianco e liquirizia. In bocca, invece, ha una grande struttura ed è decisamente caldo, grazie anche ai suoi 16 gradi alcol. Ampio, complesso, elegante e vellutato. I tannini sono morbidi e lunga la persistenza. Chi sceglie un Amarone per il proprio pranzo, sa bene che si tratta di un vino estremamente complesso e che richiede un abbinamento di livello. Tradizionalmente viene servito con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. In questo caso è sempre consigliabile stappare la bottiglia almeno un'ora prima del servizio e assicurarsi che la temperatura non sia eccessiva. Massimo 18 gradi nel calice.

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, croatina
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	oltre i 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Derivante dalle migliori uve raccolte di un vigneto composto da vigne di almeno 25 anni, a bassissima resa, dopo un appassimento di 120 giorni, periodo in cui il grappolo perde almeno il 35% del proprio peso in acqua, controllandone quotidianamente la sanità, vengono delicatamente pigiati e fermentati lentamente, a temperatura controllata di 15 - 17°C.
Sensazioni	VISTA: Ha colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. OLFATTO: Bouquet caldo e speziato con aroma di frutta appassita e sotto spirito, con sentori di tabacco, cacao e spezie, ciliegie, amarene, uva sultanina, e la prugna cotta. Intriganti le note di pepe bianco e liquirizia. GUSTO: Al palato ha una grande struttura, è caldo, ampio, complesso, elegante e vellutato. Fine e rotondo, con tannini morbidi e lungo in persistenza, regala sentori inaspettati di frutta in confettura ed erbe selvatiche. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C.

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