



ACQUISTATO IL

Valpolicella DOC "Essentia" 2022

2022

Semplicemente Essentia



Svinando

Semplicemente (e piacevolmente) Essentia. Stiamo parlando di uno dei buoni vini proposti dall'Azienda Monte Cillario, realtà veronese impegnata nella valorizzazione dei buoni vini del suo territorio. Essentia, in particolare, è un Valpolicella DOC, ottenuto da un classico taglio veronese, con Corvina, Rondinella e Rondinella a darsi man forte. Vendemmia a mano, per selezionare solo i grappoli migliori, e successiva vinificazione di ottime e sane uve a temperatura controllata. Questo rosso nasce per regalare piacere immediato e facilità di beva. Per questo, al termine della trasformazione, il vino viene affinato solo in vasche di acciaio per un periodo di 4-6 mesi e successivamente per 1-2 mesi in bottiglia. Ciò che ne deriva è un vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino. Al naso è delicatamente vinoso e fruttato, con toni di ciliegia e ribes. Particolarmente piacevole è anche in bocca, dove si scopre un vino fresco e morbido, piacevolmente tannico e beverino. E' il classico vino che non dovrebbe mai mancare in occasione di una bella cena tra amici. Perfetto con antipasti, primi piatti saporiti e formaggi freschi.

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	Argilloso e pesante
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina, corvinone, rondinella
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da 3 a 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione di ottime e sane uve a temperatura costante di 22-23 °C. Prima di essere immesso al consumo, viene affinato in vasche di acciaio per un periodo di 4-6 mesi e successivamente 1-2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vista : rosso rubino Olfatto: vinoso, fruttato con toni di ciliegia e ribes Gusto: fresco e morbido al contempo, piacevolmente tannico Temperatura di servizio: 16 – 18°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