



ACQUISTATO IL

Valpolicella Superiore DOC "Euphoria" 2018

2018

Super Valpolicella



Svinando

Si definisce "Superiore" un vino, in questo caso un Valpolicella, che presenta una gradazione alcolica superiore a quella minima prescritta dal disciplinare e, soprattutto, ha caratteristiche organolettiche superiori alla media. Si tratta quindi di un "Super" Valpolicella. Euphoria, proposto qui da Monte Cillario, è appunto un Valpolicella Superiore DOC. Il nome, come sottolineano i produttori sul loro sito, racchiude la gioia di degustarlo, con amici in qualsiasi occasione. E c'è senza dubbio da credergli. In campagna i vigneti sono condotti parte con la tradizionale Pergola Veronese e parte con il più moderno guyot. Il taglio, invece, è quello tipico della regione, con Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina. Vendemmia manuale e vinificazione accurata, permettono a Euphoria di presentarsi nel bicchiere di un bel colore rosso intenso, dai riflessi violacei. Al naso è piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e una bella nota di tostatura. In bocca è pieno, equilibrato e avvolgente. Con tannini morbidi e dal tipico retrogusto di marasca. E' il vino giusto da servire quando il menù prevede piatti di carne e selvaggina. Perfetto anche con formaggi a pasta dura.

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
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Pergola Veronese e Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina, corvinone, rondinella
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da 3 a 5 anni
Abbinamento	Abbinamenti: Ottimo con carne e selvaggina. Perfetto con formaggi a pasta dura.
Vinificazione	Le uve, perfettamente sane, sono raccolte a mano. Segue una macerazione di circa 3-5 giorni a basse temperature. La fermentazione è a circa 15-17°. L'affinamento è in tonneau di secondo passaggio, e il vino riposa per 12-18 mesi, quindi seguono 1-2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Vista : Rosso intenso dai riflessi violacei. Olfatto: Fruttato con sentori di ciliegia ed nota di tostatura. Gusto: Pieno, equilibrato e avvolgente, con tannini morbidi e dal tipico retrogusto di marasca 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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821