



ACQUISTATO IL

Valpolicella DOC "Marchesini" 2021

2021

La base della tradizione



Svinando

Valpolicella DOC, Marchesini di Monte Cillario, rappresenta "la base della tradizione". Un Valpolicella molto tipico, dove è facile ritrovare tutti i freschi profumi del territorio. Del resto la salvaguardia della tradizione è alla base del lavoro di questa bella azienda veronese. A partire dal vigneto, dove la tradizionale Pergola Veronese convive ancora con il più moderno Guyot. In Marchesini convivono tutti i vitigni base della regione, con il 55% di Corvina, il 30% di Rondinella e il 15% di Molinara. La racconta, manuale, permette una buona selezione dei grappoli. Così alla vinificazione vengono avviati solo quelli perfettamente sani. Al termine della vinificazione, il vino viene affinato in vasche di acciaio per un periodo di 7/10 mesi. Viene quindi imbottigliato e lasciato nuovamente a riposare in cantina per altri 3 mesi, prima della definitiva messa in commercio. Alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino, tipico per un vino giovane e fine. Al naso è piacevolmente vinoso e sottilmente mandorlato, con toni di ciliegia matura e rosa. In bocca, infine, è fresco e morbido. Piacevolmente tannico e vivace. Un bel vino da stappare, senza rimorsi, fin dal momento dell'antipasto. Ottimo compagno di pranzi e cene, si sposa bene a primi piatti 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
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	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
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 7 - 10 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	VISTA: Rosso rubino, espressione di un vino giovane e fine. OLFATTO: Vinoso, mandorlato con toni di ciliegia e rosa. GUSTO: Fresco e morbido al contempo, piacevolmente tannico e vivace. 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