ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico 2021 2021

Pieno, armonico, equilibrato e persistente



Amarone della Valpolicella DOCG e Classico, prodotto dunque con uve provenienti dai comuni della zona classica della denominazione. Le aree migliori, quelle più storiche e vocate. Le uve, Corvina, Rondinella, Rossignola e Negrara, vengono raccolte con 1-2 settimane di anticipo rispetto a quelle per il Valpolicella. Durante la vendemmia vengono selezionati solo i grappoli perfettamente integri ed asciutti, poi adagiati, in cassette basse, con un solo strato di grappoli. Ha quindi inizio la delicata fase di appassimento, in appositi locali ben aerati, chiamati fruttai, per evitare il rischio dell'attacco di muffe. Questo lento processo dura fino a fine gennaio. Durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati ed eventualmente rimossi se danneggiati. Al termine dell'appassimento le uve perdono il 30-40% del loro peso, aumentando la concentrazione zuccherina, indispensabile durante la successiva fermentazione. Dopo la svinatura, il prodotto viene avviato in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica. A questo punto inizia la fase di maturazione vera e propria in legno che si completa con minimo 6 mesi di riposo in botti- glia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore porpora intenso. Al naso rivela un bouquet di confettura, ciliegia e prugna, unitamente a sensazioni di vaniglia e tostato. In bocca, invece, è pieno, armonico, equilibrato e persistente. A tavola predilige l'abbinamento con carni rosse, ma anche bolliti e risotti saporiti. Ottimo con formaggi a pasta dura, eccellente come vino da conversazione e meditazione.

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è divenuta presto sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già all'inizio degli Anni Settanta, infatti, l'Amarone Cesari è fra i primi ad arrivare nei cinque continenti, grazie alla passione e allo spirito d'iniziativa della famiglia del fondatore. Oggi la Cesari propone vini unici, eleganti, armonici ed equilibrati, nel rispetto di una tradizione che si avvale delle nuove conoscenze in vigna. Produzione sostenibile per l'ambiente e garantita per il consumatore, grazie ad un'attenta certificazione dei processi di vinificazione. Cesari dispone di due cantine. Quella di Cavaion Veronese è stata concepita e realizzata tenendo conto delle attenzioni che i vini della Valpolicella necessitano, con un grande spazio pensato per il "riposo" dei rossi. A Fumane, invece, viene concentrato tutto il processo di appassimento, che dura tra i 4 e i 5 mesi, la pigiatura, la fermentazione, per arrivare fino a un primo affinamento dei vini.

La Vigna

Terreno	Alluvionale di Ghiaia, Argilla e Limo
Esposizione	Est
Allevamento Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	75% CORVINA VERONESE. 20% RONDINELLA E 5% ROSSIGNOLA E NEGRARA
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il processo di appassimento dura fino a gennaio, durante questi mesi i grappoli vengono costantemente controllati. La macerazione viene effettuata a contatto con le bucce per un periodo di 20-30 giorni. Durante la fermentazione i lieviti dovranno essere altamente selezionati e resistenti sia all'alcol che al freddo. Dopo la svinatura viene avviato in vasche d'acciaio al fine di svolgere la fermentazione malolattica nei mesi successivi. La maturazione durera' fino a 3 anni con affinamento per 12 mesi.
Sensazioni	Di colore intenso esprime un bouquet di confettura, ciliegia e prugna unitamente a sensazioni di vaniglia e tostato.

© 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