



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG 2020

2020

Classico, verso il futuro



Svinando

Un Amarone che parla la lingua della tradizione, ma ha l'accento di un futuro ambizioso. Sa raccogliere tutto ciò che un rosso di Valpolicella può dare, ma lo fa con piglio autonomo e sorso scattante, decisamente amichevole. Un vino da riscoprire, per tutti quelli che cercano personalità.

Un nuovo piccolo riferimento in Valpolicella, un brand inedito che nasce per interpretare con occhi diversi una tradizione che continua. Produzione limitata, poche referenze, massima concentrazione sulla qualità e su una grande accessibilità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina, Rondinella, Corvinone

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L'Amarone della Valpolicella DOCG è ottenuto da uve raccolte manualmente e appassite su graticci per un periodo di tempo non inferiore ai tre mesi, a temperatura e umidità controllate. Dopo la fermentazione, momento chiave per la definizione del suo carattere, matura per almeno due anni in botti di rovere e successivamente riposa in bottiglia per altri 12 mesi.

Sensazioni Allo sguardo si presenta di colore rosso cupo, impenetrabile e pieno. Riflessi granata ne arricchiscono l'aspetto, conferendo un'aura di mistica avvenenza. Il profilo olfattivo è caldo, ampio e invitante: frutta matura a bacca rossa protagonista, così schietta da diventare centrale in un bouquet travolgente. All'assaggio convince per armoniosa morbidezza palatale e grande potenza espressiva.

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