ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC 2023 2023



L'anima giovane della Valpolicella

Il Valpolicella DOC della Cantina di Negrar è un vino rosso giovane e immediato, che racchiude l'autenticità della terra di Valpolicella. Presenta un colore rosso rubino con delicate sfumature violacee. Al naso si apre con un bouquet di frutti rossi, note vinose e sfumature speziate. Al palato, offre un sapore secco, caldo e di medio corpo, con una texture vellutata e un tannino bilanciato. Questo vino rappresenta perfettamente il carattere e la tradizione vitivinicola della sua regione di origine.

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domìni Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

La Vigna

Terreno	molto vario, prevalentemente argillolimoso, in parte calcareo, in parte di origine vulcanica
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia: fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Fermentazione affinamento in acciaio. Stabilizzazione: naturale.
Sensazioni	Colore: rosso rubino, con sfumature violacee. Profumo: combinazioni di frutti rossi, vinoso e speziato. Sapore: sapore secco, caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato nel tannino

© 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