



ACQUISTATO IL

Valpolicella DOC 2023

2023

L'anima giovane della Valpolicella



Svinando®

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 Domini 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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821