



ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG 2021

2021

## Classico, verso il futuro



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

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo               |
| <b>Provenienza</b>    | Veneto                         |
| <b>Uve</b>            | Corvina, Rondinella, Corvinone |
| <b>Gradazione</b>     | 15% vol                        |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18 gradi                       |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 10 anni                  |
| <b>Abbinamento</b>    | 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 Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821