ACQUISTATO IL .....

"Vigna Monte Garzon" Amarone Valpolicella DOCG Riserva 2019

Amarone Pieropan, dove il tempo diventa eleganza



La Vigna

Terreno	Suolo ricco di calcare rosa, con una componente di argilla e gesso.
Esposizione	sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina veronese 60%, corvinone 30%, rondinella 5%, croatina veronese 5%
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Selezione manuale delle uve, raccolte in cassette alla fine di settembre. Appassimento naturale, di circa 60 giorni, con ausilio di ventilatori all'occorrenza. (La resa in mosto è bassa: un terzo del peso originale dell'uva.) Diraspo-pigiatura delle uve. Temperatura di fermentazione a 23/24° per 15/20 giorni circa. Si effettuano rimontaggi e follatura quotidiane. Maturazione in botti di rovere francese da 500 lt. per almeno 36 mesi, 12 mesi di affinamento in vasche di cemento vetrificato e successivamente affinamento per almeno un anno in bottiglia. Maturazione in botti di rovere francese da 500 lt. per almeno 36 mesi, 12 mesi di affinamento in vasche di cemento vetrificato e successivamente affinamento per almeno un anno in bottiglia.
Sensazioni	Colore: Intenso e profondo, con riflessi rosso rubino. Profumo: Complesso e intenso, con note di ciliegie nere, prugne e

confettura di more. Ampio e intrigante, prosegue con note di cioccolato amaro, cuoio, caffè. Speziato, con note di pepe nero, cannella, chiodi di garofano e ginepro. Il profilo è completato da un rinfrescante finale balsamico. Palato: Rotondo e di struttura, armonico, avvolgente e di corpo, di straordinaria freschezza. Un vino di grande carattere con il potenziale per lunghe evoluzioni.

Dalla storica cantina Pieropan, simbolo di eleganza e rigore enologico, nasce un Amarone che interpreta la potenza della Valpolicella con rara finezza. Il Vigna Monte Garzon è frutto di un vigneto unico, abbarbicato sui pendii calcarei di Cellore d'Illasi, dove le uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina maturano sotto il sole e il respiro della Lessinia. Dopo un lungo appassimento naturale e oltre tre anni di affinamento in legno, il vino esprime un profilo complesso e seducente: amarena matura, cioccolato fondente, tabacco e spezie dolci si intrecciano in un bouquet profondo e armonico. Al palato sorprende per equilibrio e tensione, unendo corpo, freschezza e tannini vellutati in un sorso di straordinaria persistenza. È un Amarone moderno, che parla di tradizione con voce contemporanea: potente ma elegante, concentrato ma vibrante, capace di raccontare il carattere autentico della sua terra. Un vino da meditazione e da grande tavola, destinato a evolvere nel tempo come le migliori storie di famiglia.

Parlando di Soave è difficile ignorare il nome della cantina Pieropan. Non una semplice azienda ma una vera e propria istituzione che da quasi 140 anni racconta l'anima di questo territorio veneto. L'avventura della famiglia Pieropan, infatti, inizia nel lontano 1880, quando Leonildo per primo intuisce il potenziale delle vigne sui pendii vulcanici di Soave Classico. Oggi, al timone ci sono i suoi pronipoti, Andrea e Dario che hanno ereditato un'eredità importante: non solo un nome "celebre" ma una filosofia che mette al centro il rispetto per la tradizione e, allo stesso tempo, lo sguardo rivolto al futuro. Da queste parti si producono bottiglie che raccontano, con eleganza e autenticità, la storia di un luogo unico. Ma per capire davvero un vino Pieropan, bisogna prima farsi un'idea di dove nasce. Ci troviamo a Soave, in un angolo del Veneto che non è solo di rara bellezza ma anche un'alchimia di fattori naturali. Qui il suolo è di origine vulcanica, scuro e roccioso. Un terreno che "stressa" le viti, le spinge a dare il meglio e dona ai vini che vi si producono una mineralità e una sapidità inconfondibili. È il segreto che rende il Soave Classico così vibrante e persistente. Ma non è solo la terra a fare la differenza. I vigneti, tutti di proprietà, si estendono su colline dolcissime, esposte perfettamente al sole e accarezzate da una ventilazione costante che mantiene le uve sane e concentrate. I vigneti, inoltre, sono coltivati in modo biologico, nel rispetto del ciclo della natura, senza compromessi. Le uve vengono raccolte a mano, con una cura meticolosa, per garantire che solo i grappoli migliori arrivino in cantina. È una scelta etica, ma anche enologica, che si traduce in una qualità superiore.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821