



ACQUISTATO IL .....

## "Il Bosco" Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2020

### Grande eleganza



*Svinando*

Ogni Amarone ha la sua storia. Quella de Il Bosco, di Cesari, narra di querce secolari che cingono la tenuta e che, oltre a dare il nome al vigneto, contribuiscono a creare un microclima unico, proteggendo le uve e donando al vino una profondità e una complessità inarrivabili. Ci troviamo nel cuore della Valpolicella Classica. Qui, il terreno calcareo e argilloso si sposa con un'esposizione ideale, regalando uve di straordinaria qualità. Il blend di questo Amarone è un omaggio alla tradizione: Corvina Veronese per il 75% che dona al vino struttura, acidità e un'inconfondibile nota di ciliegia amara, Rondinella (20%) e una piccola percentuale di Corvinone (5%) che aggiunge colore e complessità aromatica. La selezione dei grappoli è chiaramente manuale ed è svolta con cura certosina. Dopo il lento appassimento in fruttai, la fermentazione lenta e a temperatura controllata estrae il meglio da ogni acino. Segue poi un lungo affinamento in botti di rovere che si protrae per almeno 30 mesi, seguito da un ulteriore riposo in bottiglia. Nel calice, Il Bosco stupisce per il colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con riflessi granati. Al naso è una vera esplosione di profumi: frutta rossa matura e confettura, note di prugna e ciliegia sotto spirito, che si intrecciano con eleganti sentori di spezie dolci, vaniglia, tabacco, cacao e un tocco di liquirizia. In bocca è caldo, morbido e avvolgente, con una struttura potente e tannini setosi che lo rendono incredibilmente armonioso. Il finale è lunghissimo e persistente. Ha un potenziale d'invecchiamento notevole, e può evolvere in bottiglia per oltre 15 anni. Grazie alla sua robusta struttura e al suo tenore alcolico può acquisire complessità e raffinatezza con il passare tempo, trasformando i sentori fruttati in note più evolute di cuoio e sottobosco. Compagno ideale per le occasioni importanti, accompagna carni rosse, come uno stufato di cinghiale o una tagliata di manzo. Ottimo anche con formaggi stagionati e, per un finale indimenticabile, può perfino essere abbinato a un pezzetto di cioccolato fondente.

Fondata nel 1936, la Gerardo Cesari è divenuta presto sinonimo di vini veronesi nel mondo. Già all'inizio degli Anni Settanta, infatti, l'Amarone Cesari è fra i primi ad arrivare nei cinque continenti, grazie alla passione e allo spirito d'iniziativa della famiglia del fondatore. Oggi la Cesari propone vini unici, eleganti, armonici ed equilibrati, nel rispetto di una tradizione che si avvale delle nuove conoscenze in vigna. Produzione sostenibile per l'ambiente e garantita per il consumatore, grazie ad un'attenta certificazione dei processi di vinificazione. Cesari dispone di due cantine. Quella di Cavaion Veronese è stata concepita e realizzata tenendo conto delle attenzioni che la vinificazione si avvale in esse, dopo l'appassimento delle uve. La vinificazione è svolta in esse, dopo l'appassimento delle uve, su graticci delle durata di circa 90 giorni. A seguito della fermentazione malolattica, il vino affina per circa 12 mesi in botti grandi da 30 e 50 ettolitri. Al naso si apre con il caratteristico insieme di note di ciliegia, spezie, cacao e mandorle amare. Al palato risulta caldo e vellutato, piacevolmente pieno ed elegante.

#### La Vigna

**Terreno** Variegato, dall'alluvionale della pianura, al limoso ricco di scheletro presente in collina

**Esposizione Allevamento** pergola veronese

#### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** corvina veronese, rondinella

**Gradazione** 15.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le uve sono raccolte e selezionate unicamente a mano. La vinificazione è svolta in esse, dopo l'appassimento delle uve, su graticci delle durata di circa 90 giorni. A seguito della fermentazione malolattica, il vino affina per circa 12 mesi in botti grandi da 30 e 50 ettolitri.

**Sensazioni** colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso si apre con il caratteristico insieme di note di ciliegia, spezie, cacao e mandorle amare. Al palato risulta caldo e vellutato, piacevolmente pieno ed elegante.

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