

Sinando de la companya de la company

ACQUISTATO IL

"Legacy" Amarone della Valpolicella DOCG 2017

2017

L'Amarone che lascia il segno



La Vigna

Terreno Terreni calcareo-marnosi con apporti argillosi e

abbondante scheletro

Esposizione Sud, Sud-Ovest, Sud-Est

Allevamento Guyot e pergola

Densità imp. 4000 - 5500 ceppi/ha

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Gradazione 16% vol **Temp. Servizio** 18 gradi

Quando Berlo

entro 10-20 anni

Abbinamento Menù di Carne

Vinificazione Vendemmia a metà ottobre. Le uve vengono appassite naturalmente in cassette per 3-4 mesi. Segue pigiatura soffice

dell'uva diraspata e fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni.

Sensazioni Rosso granato intenso e profondo. Al naso rivela note di frutti rossi maturi e spezie dolci. In bocca è potente ma elegante,

caldo e armonico, con grande struttura e persistenza

L'Amarone della Valpolicella DOCG Legacy di Tenute SalvaTerra nasce nel cuore della Valpolicella Classica, dove le colline di San Pietro in Cariano custodiscono una tradizione secolare. Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella vengono selezionate a mano e lasciate appassire lentamente, in un rito che concentra aromi, struttura e carattere. In cantina, il tempo e il legno ne scolpiscono l'identità: un rosso profondo, fitto, che al naso apre con frutti neri maturi, spezie dolci, cenni balsamici e un sottile ricordo di cacao. Il sorso è ampio, avvolgente, potente ma equilibrato, con tannini solidi e un finale lungo e caldo che racconta la forza del territorio. È un Amarone pensato per i momenti importanti, per cene che contano e per chi ama vini dalla personalità forte e dalla presenza scenica. Legacy è un vino che non si limita a essere bevuto, ma che si fa ricordare.

Tenute SalvaTerra nasce nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura rinascimentali di Villa Giona, dove la storia incontra la quiete dei vigneti. Qui, un gruppo di visionari ha trasformato un luogo iconico in un progetto che celebra la terra: la marna che nutre le viti, la pietra che custodisce la memoria, il ferro che racconta il lavoro di mani esperte. Ogni etichetta è un viaggio nelle colline di San Pietro in Cariano: l'eleganza dell'Amarone, la profondità del Ripasso, la freschezza dei bianchi veneti. In cantina, tecniche moderne si intrecciano con tradizione e cura maniacale dei dettagli, per dare vita a vini che parlano la lingua dell'autenticità. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.