ACQUISTATO IL .....

"Legacy" Amarone della Valpolicella DOCG 2017 2017



L'Amarone che lascia il segno

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.

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

Il 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

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