



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG 2021

2021

Dove la tradizione diventa prestigio



L'Amarone di Casa Giona nasce come omaggio alla magnificenza di Villa Giona, e ne riflette l'eleganza silenziosa, la forza della storia e il prestigio delle sue sale antiche. Le uve Corvina, Corvinone e Rondinella vengono selezionate con cura e lasciate appassire lentamente, secondo la tradizione più nobile della Valpolicella. In cantina, il tempo diventa alleato: il vino matura in legno, acquisendo profondità, equilibrio e una tessitura aromatica ricca e avvolgente. Nel calice si apre con note di ciliegia sotto spirito, prugna, spezie calde, cacao e un tocco balsamico. Il sorso è pieno, caldo, vellutato, sostenuto da tannini eleganti e da un finale lungo, armonioso, di autentica classe. È un Amarone pensato per i momenti importanti: un vino che unisce tradizione e finezza, portando nel bicchiere l'anima più nobile della Valpolicella. Casa Giona interpreta l'Amarone come un'esperienza: intensa, emozionante, memorabile.

La Linea Casa Giona di SalvaTerra nasce come omaggio a Villa Giona, gioiello rinascimentale della Valpolicella e oggi elegante hotel a cinque stelle. Un luogo dove storia, bellezza e ospitalità si intrecciano tra cipressi, vigneti e muretti a secco. Ogni vino della linea è pensato per evocare l'atmosfera unica della villa: l'eleganza delle sue sale, la quiete dei giardini, il fascino senza tempo delle sue architetture monumentali. In cantina, tradizione e modernità dialogano per creare etichette raffinate, accoglienti, capaci di raccontare un territorio ricco di emozioni. Casa Giona non è solo una collezione di vini: è un'esperienza, un invito a vivere la Valpolicella con lo stesso senso di stile e armonia che anima la villa. Un tributo alla sua anima storica, interpretata con gusto contemporaneo.

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 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 - 20 anni

Abbinamento Menu di Carne

Vinificazione Vendemmia nella seconda metà di settembre. Appassimento naturale in cassetta per 3-4 mesi. Pigiatura soffice dell'uva diraspata e fermentazione a temperatura controllata per circa 30 giorni.

Sensazioni Rosso granato intenso e profondo. Al naso emergono note di ribes e frutti di bosco, con accenni speziati. Al palato è ricco, elegante e armonico, con struttura importante e lunga 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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821