



ACQUISTATO IL

Riposato Rosso Veneto IGT 2021

2021

La morbidezza che nasce dalla pazienza



Il Riposato Rosso Veneto di Casa Giona nasce da uve pregiate sottoposte a un parziale processo di appassimento, lavorate con pazienza in vigna per concentrare aromi, struttura e morbidezza. È un rosso che incarna la filosofia della linea: equilibrio, eleganza e una piacevolezza immediata che richiama l'atmosfera armoniosa di Villa Giona. Nel calice appare con un rubino intenso e brillante; al naso sprigiona note di ciliegia matura, mora, spezie dolci e una sfumatura di vaniglia che racconta il tocco delicato del legno. Il sorso è vellutato, rotondo, avvolgente, con tannini levigati e una scorrevolezza che conquista dal primo assaggio. È un vino pensato per accompagnare la quotidianità con classe, capace di elevare ogni piatto senza mai sovrastarlo. Casa Giona lo interpreta come la versione più morbida e moderna della tradizione veneta: un rosso facile da amare, che unisce calore, equilibrio e stile.

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 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 2-4-anni

Abbinamento Menu di Carne

Vinificazione Vendemmia a fine settembre. Parte delle uve viene appassita in cassetta per 30–40 giorni. Pigiatura soffice a inizio ottobre per le uve fresche e tra metà e fine novembre per quelle appassite. Fermentazione a temperatura controllata per 20–22 giorni.

Sensazioni Rosso intenso e profondo. Profumi di frutti di bosco e ribes nero, con leggere note speziate. Al palato è ricco, morbido e vellutato, con una chiusura persistente e armonica.

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