



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva 2017 2017

Un vino che richiede pazienza



Svinando

Ci sono vini che chiedono pazienza, ma pochissimi sanno ricompensarla come questo Amarone Riserva. Questo perché tra le mura di Tenuta SalvaTerra, il tempo non è un semplice scorrere di ore ma è l'ingrediente fondamentale per creare un sorso indimenticabile. Ci troviamo a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella Classica. Qui il microclima è davvero speciale. Le colline circondano la vallata proteggendola, mentre il Lago di Garda poco distante regala brezze costanti che mitigano le temperature e mantengono l'uva sana. La denominazione Amarone della Valpolicella DOCG, con l'aggiunta delle menzioni Classico e Riserva rappresenta la massima espressione qualitativa della zona. La dicitura "Classico" indica l'area storica e più vocata, mentre "Riserva" garantisce un periodo di affinamento decisamente più lungo e rigoroso rispetto allo standard. L'anima di questa etichetta risiede nel tradizionale blend di uve autoctone veronesi: Corvina, Corvinone e Rondinella. Tutto parte a metà settembre con una raccolta rigorosamente manuale dei grappoli migliori. Segue l'appassimento naturale in cassette di legno per ben 3-4 mesi. In questo periodo le uve perdono circa il 40% del loro peso, concentrando zuccheri e profumi. Quindi, dopo una fermentazione controllata di circa 30 giorni, comincia la vera trasformazione. Il vino riposa 12 mesi in barrique e ben 72 mesi in botti grandi. La pazienza a questo punto è fondamentale perché terminato il lungo affinamento, il vino resta un "ragazzino" dal grande potenziale ancora per buona parte inespresso. Nel bicchiere si presenta con un colore rosso granato profondo e magnetico. Al naso regala un bouquet ampio e complesso. Emergono subito note balsamiche di eucalipto, accompagnate da confettura di ciliegia, prugna e cacao amaro. In bocca rivela una struttura imponente ma incredibilmente bilanciata. È intenso, avvolgente e sorprendentemente fresco. Man mano che si apre nel calice, emergono sfumature dolci, calde e spezzate che rendono la bevuta una continua scoperta. Come detto è un vino nato per sfidare gli anni. Può riposare in cantina per 15-20 anni, evolvendo con una grazia straordinaria. E' solo, ancora una volta, solo una questione di attesa.

Le Tenute SalvaTerra si trovano a Cengia, nel cuore della Valpolicella Classica, tra le mura del brolo di Villa Giona, dimora del tardo Quattrocento dove la storia incontra la quiete di vigneti, cipressi e ulivi secolari. Qui, dall'unione tra la storica tradizione della famiglia Furia e la visione di un gruppo di imprenditori e appassionati, è nato un progetto che celebra e custodisce il territorio. L'anima di SalvaTerra si riassume nei suoi tre elementi simbolo: la terra con la marna che nutre le viti, la pietra di Fiume che custodisce la memoria del tempo e il ferro che fa da collante tra i tre elementi. L'anima di SalvaTerra si riassume nei suoi tre elementi simbolo: la terra con la marna che nutre le viti, la pietra di Fiume che custodisce la memoria del tempo e il ferro che fa da collante tra i tre elementi. L'anima di SalvaTerra si riassume nei suoi tre elementi simbolo: la terra con la marna che nutre le viti, la pietra di Fiume che custodisce la memoria del tempo e il ferro che fa da collante tra i tre elementi.

La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso

Esposizione Allevamento Guyot e Pergola

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà di territorio 5%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia: A mano, nella seconda metà di settembre. Appassimento: Naturale in cassette di legno per 3-4 mesi. Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata di circa 30 giorni. Affinamento: 12 mesi in barrique e 72 mesi in botti grandi.

Sensazioni Di colore rosso granato intenso, strutturato e con note balsamiche, è un vino che trasmette eleganza e complessità. Al palato si mostra intenso e sorprendentemente fresco. Un vino che invita alla curiosità, rivelando gradualmente le sue caratteristiche dolci man mano che si apre nel bicchiere.

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