



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021

2021



Svinando

Potente, elegante e profondo

L'Amarone della Valpolicella DOCG Classico di SalvaTerra è il risultato di un'attesa calcolata al millimetro. Dove la natura fa il suo corso e la maestria dell'uomo ne guida ogni singola sfumatura. Ci troviamo a San Pietro in Cariano, la culla storica dell'enologia veronese. In questo anfiteatro naturale compreso tra i Monti Lessini e il Lago di Garda, i vigneti godono di un equilibrio climatico speciale. Ed è proprio qui che SalvaTerra coltiva i suoi filari su terreni calcarei e marnosi, ricchi di minerali. La denominazione Amarone della Valpolicella DOCG rappresenta una delle vette più prestigiose del vino italiano. La specifica "Classico" è riservata esclusivamente ai vini prodotti nella zona più antica ed eccellente della denominazione. Questo marchio garantisce un legame indissolubile con la tradizione del territorio e una qualità senza compromessi. Sapiente assemblaggio dei tre vitigni autoctoni storici, la Corvina domina la scena donando struttura, eleganza e i tipici profumi fruttati. Il Corvinone aggiunge potenza, corpo e notespeziate avvolgenti. La Rondinella completa l'opera apportando freschezza acida, colore vivido e grande armonia complessiva. Si parte dalla selezione manuale dei migliori grappoli nei primi giorni di autunno. Le uve rimangono poi a riposare nei fruttai per circa tre o quattro mesi. Durante questo lento appassimento naturale, gli acini perdono acqua e concentrano zuccheri, tannini e aromi varietali. Segue la fermentazione a temperatura controllata e un lungo affinamento in botti di rovere. Questo percorso dona al vino la sua spiccata complessità senza mai alterare la pulizia del frutto. Bellissimo colore rosso rubino intenso e brillante, al naso sprigiona un bouquet di grande profondità ed eleganza. Spiccano sentori netti di ribes nero, frutti di bosco selvatici e croccanti, intrecciati a piacevoli note di liquirizia ed erbe aromatiche. Al palato il sorso è potente e denso, ma incredibilmente vellutato. La componente alcolica è bilanciata da una freschezza viva che rende la bevuta fluida e piacevolissima. A tavola trova la sua collocazione ideale accanto a un menù di carne ricco e saporito. Da provare, per esempio, con una tagliata di manzo ai ferri o un guanciale di maiale brasato.

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 Fum che custodisce la memoria locale e il fieno che racchiama il lavoro di mani esperte e l'artigianalità. Ogni etichetta è un viaggio nelle colline di San Pietro in Cariano: dall'eleganza dell'Amarone, alla profondità del Ripasso, fino alla freschezza dei bianchi e delle bollicine venete. In cantina, le più moderne tecnologie si intrecciano con la tradizione e la cura dei dettagli. SalvaTerra è un luogo da vivere e da ascoltare: un racconto di territorio, passione e futuro in ogni calice.

La Vigna

Terreno Calcareo, argilloso

Esposizione Allevamento Guyot e Pergola

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 60%, Corvinone 10%, Rondinella 25%, altre varietà del territorio 5%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Appassimento: Naturale, in cassette di legno per circa 30 giorni. Affinamento: 12 mesi in barrique, 36 mesi in botti grandi.

Sensazioni Dal colore rosso rubino intenso, questo Amarone è un vino che sprigiona eleganza e profondità a ogni sorso. Al palato è potente ma vellutato, mantenendosi fresco, con le tipiche note di liquirizia, ribes e frutti di bosco selvatici, che si fondono perfettamente con la complessità del vino.

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