ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2009

Sontuoso e avvolgente, il n° 1 dei rossi veneti

Svinando

Versione precisa e molto fine di uno dei più grandi rossi italiani da invecchiamento. L'Amarone Classico 2009 Salvaterra (Classico, quindi differente dall'Amarone semplice perchè prodotto nella sottozona della Valpolicella Classica) è il frutto di un'annata davvero straordinaria che ha addirittura amplificato la sua potenziale longevità. Detto questo, ti consigliamo di non aspettare un minuto di più per stapparne una bottiglia!

Le Tenute SalvaTerra nascono a San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella, dall'incontro dei fratelli Furia, produttori di lungo corso della zona, e un gruppo di imprenditori che hanno creduto in un grande progetto di territorio e qualità. L'azienda ha sede nel brolo di Villa Giona, affascinante dimora cinquecentesca. Le uve con cui è prodotto l'Amarone provengono dalla Tenuta di Prun di Negrar, uno dei vigneti più alti della Valpolicella (circa 500 metri s.l.m.), che comprende anche le suggestive cave di marmo usate per la costruzione dell'Arena di Verona. Il logo di SalvaTerra riprende tre elementi chiave della zona: la terra, la pietra e il ferro. La terra è quella dove affondano le radici i vigneti più prestigiosi; la pietra quella rosa di Prun; il ferro rappresenta invece l'artigianalità, il sapere manuale dei molti artigiani che, ancora oggi, lo lavorano. La cantina è affidata all'esperienza e allo stile di Beppe Caviola.

La Vigna

Terreno	Marna tipica della Pietra di Prun coperta da uno strato di terra ricca di humus
Esposizione	SudEst, 550 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 65%, Corvinone 10%, Rondinella 20%, altre varietà di territorio 5%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se ben conservato può durare anche 20 o più anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, piatti di carne importanti, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, ottimo anche come vino da meditazione
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve a metà ottobre con selezione dei migliori grappoli; appassimento naturale in fruttaio per 3-4 mesi; pigiatura soffice dell?uva diraspata nei mesi di gennaio e febbraio: fermentazione a temperatura controllata di 18-21° per circa 30 giorni; affinamento 80% in legno per 48 mesi (2/3 in barriques americane e francesi di cui metà di 2° e 3° passaggio, 1/3 in botti grandi), 20% in acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino impenetrabile; al naso intense note fruttate di prugna e ciliegia, poi ricordi di viola; bocca equilibrata, rotonda, elegante, caratterizzata da un basso residuo zuccherino

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821