ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017



Una delle più importanti e pregiate denominazioni d'Italia

È tornato l'Amarone Classico, che quindi nasce nella zona storica, ha uno stile moderno ma con le caratteristiche della tradizione: al naso dominano le note di amarena, di frutta sotto spirito, in bocca la grande dolcezza dell'Amarone si stempera nella trama tannica polposa. Vino da grandi occasioni!

Valpolicella viene dal latino "vallis polis cellae", valle dalle molte cantine. Noi ve ne proponiamo una che ci ha particolarmente colpito, quella della famiglia Aldrighetti, la cui storia inizia nel 1818 nei pressi della località "Bignele". Luigi e Angelo guidano Le Bignele con i figli Nicola e Silvia. Insieme formano un team collaudato: il regno di Luigi è la cantina, mentre Angelo si prende cura dei vigneti, 8 ettari su terreno collinare, coltivati con le varietà tipiche della zona (Corvina, Corvinone, Rondinella). Nicola, quando non deve pensare ad imbottigliamento ed etichettatura, è il braccio destro di Luigi e Angelo. Silvia si occupa della parte commerciale ed amministrativa. Durante la vendemmia invece, il compito di tutti diventa quello di selezionare e raccogliere (rigorosamente a mano) i grappoli migliori per produrre i vini classici della Valpolicella: Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto. L'Amarone è un vino passito secco, e si chiama così perchè nasce... da un errore! Pare infatti che questo pregiato rosso veneto sia nato grazie a una botte di Recioto della Valpolicella dimenticata in cantina. La fermentazione, andando avanti, continuò a trasformare gli zuccheri in alcol, originando un rosso secco corposo e piuttosto alcolico, che venne definito "amaro", per distinguerlo dal Recioto dolce. Nel 1936, il capocantiniere della Cantina Sociale Valpolicella, Adelino Lucchese, assaggiandolo pronunciò la celebre frase: "ma questo non è un amaro, è un Amarone"!

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Nord-Est, 300 m s.l.m.
Allevamento	Pergola trentina doppia
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70% Rondinella 25% Molinara 5%
Gradazione	15.50% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, cacciagione, selvaggina, carne alla brace, arrosti, brasati e formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve vengono appassite in cassette di legno,per un massimo di 4 mesi, all'interno del fruttaio. A seguito della pigiatura delle uve, tra gennaio e febbraio, il vino viene affinato per almeno due anni in botti grandi di rovere
Sensazioni	Intenso, già dal colore, con un naso affascinante di note fruttate, eteree, dove si distinguono sentori di frutta sotto spirito, accompagnati da accenni di rovere stagionato. In bocca è sinuoso, ed indulge alla dolcezza, regalando al palato sensazioni morbide, con un retrogusto succoso

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821