



ACQUISTATO IL .....

**Amarone della Valpolicella Classico DOCG**

**2013**

## Un Amarone che lascia il segno



Amarone ottimo e anche molto particolare, in cui non predominano le classiche note fruttate, ma che si caratterizza per particolari sensazioni speziate. Grazie ad un saggio appassimento risaltano i profumi di sigaro, che si stemperano in note eteree. Nonostante i profumi importanti, quasi da vino da meditazione, è un rosso molto bevibile e godibile a tutto pasto.

L'Azienda agricola Soriani sorge nel cuore della Valpolicella Classica, nel comune di Fumane. Un piccolo gioiello, con 14 ettari vitati per la produzione di grandi rossi come Amarone, Valpolicella, Ripasso, ma anche di ottimi bianchi.

### La Vigna

|                     |                                           |
|---------------------|-------------------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Calcereo argilloso                        |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-Ovest, 250-500m s.l.m.                |
| <b>Allevamento</b>  | Pergola veronese                          |
| <b>Densità imp.</b> | 3.000 ceppi per ettaro                    |
| <b>Il Vino</b>      |                                           |
| <b>Tipologia</b>    | Rosso Fermo Secco DOCG                    |
| <b>Provenienza</b>  | Veneto                                    |
| <b>Uve</b>          | Corvina 60%, Corvinon 25%, Rondinella 15% |

**Gradazione** 16% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 4 anni da oggi

**Abbinamento** Piatti a base di selvaggina, primi e secondi

**Vinificazione** Dopo un periodo di surmaturazione naturale in fruttai che varia dai 90 ai 110 giorni, la pigiatura avviene in botti troncoconiche di rovere da 50 hl. La fermentazione (dove il mosto è per 30-40 giorni a contatto con le bucce) avviene senza l'aggiunta di lieviti grazie all'integrità delle uve. Affinamento in barriques da 350 litri per ca. 16-18 mesi, in botti di rovere da 26 hl per altri 10 mesi e infine in bottiglia per 6 mesi.

**Sensazioni** Note di caffè e sigaro si stemperano in note eteree, bocca austera, dalla freschezza acida caratterizzante

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