



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018

2018

Un bel Amarone



Svinando

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 20%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione ed affinamento in legno per 3 anni

Sensazioni

Vino color rosso rubino intenso con tendenza al granato. Profuma di frutta matura con una leggera nota di piccoli frutti a bacca rossa che si mescolano l'uno con l'altro in una nota di vaniglia dolce, leggermente speziata da note di moscato. E leggero ed elegante con tannini morbidi che ne intensificano la giovinezza.

Un bel Amarone della Valpolicella Classico DOC firmato da Marchesi Fumanelli. Nasce sulle colline della Valpolicella Classica, in provincia di Verona, da uve che provengono da vigneti situati a San Pietro in Cariano, a circa 300 metri sul livello del mare. Un territorio vocato, caratterizzato da suoli calcareo-argillosi, ben drenati e con un'ottima esposizione al sole. Qui il clima è mite, con inverni rigidi ed estati calde e ventilate, e favorisce una maturazione ottimale delle uve. La Corvina, con il suo 40%, apporta struttura e corpo al vino, donandogli anche note speziate e di cuoio. Il Corvinone, sempre al 40%, contribuisce con la sua intensità aromatica, arricchendo il bouquet di sentori di frutta scura e sottobosco. La Rondinella, infine, con il suo 20%, dona al vino morbidezza ed equilibrio, smussando la componente tannica e regalando una piacevole freschezza. Le uve, raccolte manualmente a fine settembre o inizio ottobre, vengono accuratamente selezionate e poste ad appassire in fruttai per circa 120 giorni. Durante questo periodo, perdono circa il 35/40% del loro peso, concentrando zuccheri e aromi. Segue la fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, con una macerazione prolungata per estrarre colore e aromi. Il vino affina poi in tonneau di rovere francese per 30 mesi, durante i quali sviluppa eleganza e complessità. Un ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi completa il processo di maturazione, permettendo all'Amarone di esprimere al meglio le sue caratteristiche uniche. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela un bouquet ampio ed elegante, dove spiccano intense note di frutta matura, come amarena, prugna e ciliegia sotto spirito, unite a sentori di sottobosco, spezie dolci, cacao e vaniglia. Poi sfumature di cuoio e tabacco, che conferiscono al vino un carattere deciso e affascinante. In bocca, conquista con la sua struttura robusta ed equilibrata. I tannini, seppur presenti, sono ben integrati e donano al sorso una piacevole astringenza. La componente alcolica, sostenuta da un'acidità vivace, regala un finale lungo e persistente, che ripropone le note fruttate, speziate e tostate percepite al naso. Vino da meditazione, è ideale per concludere in bellezza un pasto importante o per accompagnare momenti speciali. Sulla tavola richiede abbinamenti gastronomici di pari livello. Da provare con secondi piatti di carne rossa, come arrostiti, brasati e selvaggina.

Marchesi Fumanelli si trova nel cuore della Valpolicella Classica, dove la storia si intreccia con un paesaggio incantevole. Una realtà vinicola che dal 1470 porta avanti la tradizione vitivinicola della regione con passione e dedizione. I vigneti aziendali si trovano nella zona storica della Denominazione. Una zona protetta dalle montagne e il cui clima è mitigato dalla presenza del Lago di Garda. Un'area particolarmente favorevole per la coltivazione della vite. La Tenuta di Squarano, sede storica dell'azienda, custodisce secoli di storia. Tra le sue antiche mura si trovano iscrizioni e reperti archeologici che testimoniano un passato glorioso. La villa, circondata da cipressi e ciliegi, ospita anche le antiche barrique in tufo del '400, dove i vini riposano e affinano il loro carattere. Nonostante il profondo rispetto per la tradizione, Marchesi Fumanelli abbraccia anche le più moderne tecnologie in cantina. La vinificazione avviene con metodi innovativi, garantendo la massima qualità e valorizzando al meglio le caratteristiche uniche di ogni uva.

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