



ACQUISTATO IL

"La Groletta" Amarone della Valpolicella DOCG 2020

2020

Amarone, semplice passione



Svinando

L'Amarone Corte Giara di Allegrini è un vino giovane e piacevolissimo. Non per questo è meno tipico del territorio e dello stile di casa. È un vino nato per essere apprezzato soprattutto da un pubblico di giovani appassionati, meno avvezzi a bere vini di grande struttura e personalità invadente. L'Amarone della Valpolicella Docg Corte Giara nasce da un'attenta selezione di uve Corvina e Rondinella e, come da disciplinare, riposa per circa 15 mesi in botte, parte in botti grandi di rovere di Slavonia parte in barrique di secondo passaggio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino di ottima intensità. Al naso esprime note di frutta rossa ancora ben croccante, nonostante l'appassimento, con ricordi di spezie, soprattutto pepe e chiodi di garofano, seguite da accenni minerali. In bocca è pieno, avvolgente e vellutato. Un bel rosso elegante e setoso, morbida e persistente.

E' considerato uno dei produttori simbolo della Valpolicella Classica, riconosciuto da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative. Azienda di proprietà della famiglia Allegrini sin dal XVI secolo, oggi può contare su oltre cento ettari di vigneto nelle zone storiche della denominazione. Attenti all'innovazione e al rispetto per l'ambiente, puntano a raggiungere la piena sostenibilità e la certificazione biologica. In cantina, nel corso degli anni, sono state molte novità e migliorie, a partire dall'uso della barrique per ridurre il periodo di invecchiamento per non snaturare l'impronta varietale delle uve.

La Vigna	
Terreno	Molto vario per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Esposizione	Sud/Est, 180/250m s.l.m.
Allevamento	Pergola
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%
Gradazione	15% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Brasato
Vinificazione	Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella seconda metà di settembre. Appassimento: Surmaturazione naturale in fruttai per 3/4 mesi con calo ponderale del 40% del peso originario. Piggiatura soffice, dell'uva diraspata durante la prima quindicina di gennaio. Affinamento: Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, maturazione in legno per 15 mesi (metà botti di rovere di Slavonia, metà in barriques di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato. Il corpo, imponente e solido, riesce a mantenere un profilo elegante e setoso grazie alla perfetta e bilanciata acidità, tannini dolci e perfettamente fusi.

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