



ACQUISTATO IL

"La Corte del Pozzo" Amarone della Valpolicella DOCG 2016

Il più nobile della Valpolicella



Svinando®

Fermi tutti. In scena c'è il Re indiscusso della Valpolicella. Il nobile Amarone, figlio (in questo caso) di Corvina e Corvinone al 70% e Rondinella per la parte restante. Un vino che non ha certo bisogno di presentazioni. Un rosso dotato di carattere e di una personalità decisa. Quello presentato qui appartiene alla linea La Corte del Pozzo di Fasoli Gino, ed è prodotto con il tradizionale sistema dell'appassimento. Le uve, raccolte e piena maturità, sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttai per un periodo che va dai cinque ai sei mesi. Solo dopo, quando gli acini hanno ormai perso buona parte della loro acqua e gli aromi si sono concentrati, si procede con la pigiatura. Segue una fermentazione in acciaio e una lunga maturazione in botti di rovere che si protrae per minimo tre anni. Tempo ben speso. E lo si capisce chiaramente fin dal primo sorso. Colore rosso tendente al granato, è un vino caratterizzato da un'ottima struttura e dagli aromi di frutta matura, prugne, more, sciroppo di ciliegie e spezie. Super gratificante, va abbinato con piatti di grande intensità. Il rischio, altrimenti, è quello di soffocare il cibo e di non valorizzarlo affatto. Per non sbagliare, oltre che a tavola, si può anche servire come piacevole dopo cena, magari accostato a una scaglia di cioccolato fondente. Da non credere quanto sia piacevole in questa veste.

Un ambiente sano da sempre buoni frutti. Si basano su questa semplice convinzione molte delle scelte operate negli anni da Fasoli Gino, impresa rigorosamente familiare, con solide radici affondate nel fertile territorio veronese. Producono vino dal 1925. Nel 1984 hanno portato a termine la loro conversione al regime biologico che poi, nel 2006, li ha portati a sposare i rigidi principi della viticoltura biodinamica. Del resto l'impegno dei responsabili dell'azienda non è diminuito con il passare degli anni. Potendo contare su basi solide costituite da antichi saperi, abbracciano, con entusiasmo, tutte le tecniche moderne d'agricoltura che aiutino a far rivivere il passato. "Il nostro presente non è che il passato di altri. E ciò che oggi siamo è inscindibilmente legato a chi ci ha preceduto".

La Vigna

Terreno Argilloso, calcareo, ultime propaggine montane

Esposizione Sud Est

Allevamento Pergola Veronese

Densità imp. 50

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Veneto

Uve Corvina e Corvinone 70% Rodinella 30%

Gradazione 17.50% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttai per 5/6 mesi. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio per 25/35 gg. Il vino affina in botti di rovere per un lungo periodo di minimo 3 anni.

Sensazioni Rosso vivo con riflessi violacei. Tendente al rosso granato, caldo, avvolgente dopo alcuni anni di affinamento. Gusto: L'alcolicità è accompagnata dall'ottima struttura del corpo, dai tannini e dagli aromi di frutta matura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 2019 Svinando Wine Club · Pro.di.ve S.r.l. · REA TO1164424 · CF/PI 10819320010 · Capitale Sociale 18.486

assistenza@svinando.com · 011-19467821