ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG "Sant'Ambrogio" Classico 2019

Un grande classico veronese

Di fronte a un grande classico dell'enologia come questo Amarone della Valpolicella Sant'Ambrogio c'è poco da dire. Va solo assaggiato. Perché è un vino di grande prestigio, prodotto con i migliori grappoli del vigneto Sant'Ambrogio che si trova proprio nel cuore della Valpolicella Classica, ossia della zona più storica, e vocata, per la produzione di questo vino. Nasce da una lenta e accurata lavorazione delle uve, soprattutto Corvina e Rondinella, coltivate con il tradizionale sistema della pergoletta veronese che, a scapito di un lavoro molto pesante in vigna, permette di ottenere uve di qualità superiore. I grappoli vengono raccolti a inizio ottobre, quando è già presente una leggera surmaturazione. Dopo il lungo appassimento, durante il quale le uve perdono buona parte del loro peso concentrando aromi e zuccheri, la macerazione e la fermentazione, il vino viene lungamente invecchiato, prima in botti grandi e poi in barrique. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore intenso e scuro, con inebrianti profumi di ciliegie sotto spirito e liquirizia. E' un vino che richiede un abbinamento molto saporito, come la selvaggina in umido o i formaggi stravecchi o piccanti.

"La famiglia Aldegheri dal 1956 nel cuore della Valpolicella". Si legge questo sul sito della bella azienda veronese che da ormai più di 60 anni produce e lavora i buoni vini del proprio territorio. Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri, e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti, hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo. I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione. Oggi l'azienda può contare su circa 50 ettari di vigneti. Di questi, parte sono a conduzione diretta e parte sono coltivati da viticoltori storici, legati alla cantina fino dall'inizio dell'attività. Per la maggior parte si tratta di vigneti di collina, con buone esposizioni, come quelli situati ai piedi della contrada di S.Giorgio, famosa per la sua pieve romanica, dai quali si ottiene il prestigioso Amarone. O quelli della Grola, uno dei migliori punti panoramici della Valpolicella, dove fin dai tempi dei Romani si praticava la tecnica dell'appassimento, e dove oggi si produce il migliore Recioto. I principali vitigni usati sono Corvina, Rondinella, Molinara, le tre uve base di tutti i vini tipici della Valpolicella, ma anche Cabernet, Merlot, Garganega, Pinot e Dindarella, vitigno autoctono per eccellenza.

La Vigna

Terreno	I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergoletta veronese
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.
Gradazione	15.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice, il mosto e le vinacce fermentano per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito prima in apposite grandi botti di rovere per circa due anni poi l'invecchiamento prosegue per altri 12 mesi in nuove barrique di rovere francese. Infine, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino con tonalità granata. All'olfatto mostra note terziarie di rovere e noce, per poi mostrare sentore di mirtillo e marasca. Al gusto è pieno con buona struttura e finale tannico, al retrolfatto emergono ricordi di ciliegia e marasca sottospirito.

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