



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG 2018

2018

Il vino simbolo della cantina di Erbin



Svinando

L'Amarone della Valpolicella è il vino simbolo della cantina di Erbin. Ed è il primo che Massimo Gianolli e il suo team ha pensato e presentato al mercato. Del resto l'imprenditore piemontese, ma legato fin dall'infanzia al borgo in Valpolicella, non è certo conosciuto per le mezze misure. E' uno che quando parte, parte alla grande. E in cantina non poteva che partire dal più nobile dei rossi della sua terra. Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, questo rosso vanta una gradazione alcolica di 15 gradi. Ma questo dato non deve scoraggiare nessuno. L'alcol c'è ma è perfettamente integrato e ogni sorso regala un piacere unico. Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento di almeno 4 mesi che determina un calo del 40% del loro peso e la perfetta concentrazione di zucchero e aromi. Fermentazione a temperatura controllata, dopo la svinatura il vino matura in legno per almeno due anni prima di vedere la bottiglia. E da quel momento, prima di poterlo ritenere definitivamente pronto, passano almeno altri sei mesi. In tavola chiede piatti di grande struttura. Carni cotte a lungo o cacciagione. Per gli amanti dello stile, questo Amarone si presta anche a rappresentare un favoloso fine pasto, come vino da meditazione.

"Peccato avere solo cinque sensi". E peccato avere solo 24 ore in un giorno, 365 giorni in un anno. Specie se ti chiami Massimo Gianolli e sei uno dei più eclettici e inarrestabili imprenditori italiani. Massimo, solide basi di famiglia nel mondo del credito, è il creatore di una piccola azienda vinicola boutique nel cuore della Valpolicella. Vigneti, cantina e Ca' del Moro "Wine Retreat" si trovano sulla collina di Erbin in Valpantena. Qui il clima è più mite e nascono vini di grande valore. E pensare che tutto ha avuto inizio con una piccola produzione nel 2005, selezionando l'uva destinata al "suo" primo Amarone. Oggi la tenuta si estende su circa 45 ettari, dove le vigne sono intervallate da lussureggianti ciliegeti. Oggi la Collina dei Ciliegi è presente con i suoi vini in Italia e su diversi mercati esteri, in particolare in Cina dove vanta ormai rapporti ampiamente consolidati, ma anche USA, Canada, Regno Unito, Germania e Paesi Scandinavi.

La Vigna

Terreno marno-calcareo

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOCG

Provenienza Veneto

Uve Corvina 50% Corvinone 45% rondinella 5%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: Vendemmia: raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre. Appassimento: appassimento in fruttai per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40%. Vinificazione e fermentazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. Durata della fermentazione: 25 giorni circa con rimontaggi giornalieri periodici. Affinamento: Maturazione: 24 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese. Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Sensazioni

Colore: rosso granato scuro e brillante. Olfatto: bouquet complesso e sontuoso. Le piacevoli sfumature iniziali di marasca e confettura sono poi avvolte dalle spezie e da un delicato finale di cuoio. Al palato: pieno, avvolgente, forte e garbato allo stesso tempo, con un finale lungo ed equilibrato.

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