ACQUISTATO IL .....

## Amarone Valpolicella DOCG 2020 2020




## Il Re della Valpolicella

Aristocratico Amarone nasce da un processo lungo e tradizionale, nel quale i grappoli più belli e sani vengono vendemmiati a mano, disposti in cassette e lasciati ad appassire in fruttai. Per due mesi il mosto viene lasciato fermentare a contatto con le bucce, per poi passare in botti di rovere per l'affinamento, che durerà due anni. l'amarone aristocratico è un vino ricco, audace e molto complesso, seppur elegante ed equilibrato. Dai profumi intensi di confettura, uva passa e spezie.

Raffinatezza e grande classe è ciò che contraddistingue i vini della collezione aristocratico. In essi sono racchiuse la storia e la ricchezza di territori produttivi di rara qualità.

### La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo DOCG |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Corvina, Rondinella, Corvinone |
| **Gradazione** | 15% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di Carne |
| **Vinificazione** | |
| **Sensazioni** | Colore rubino intenso, con orli granati, profumo ampio complesso. Note di confettura, uva passa, sentori speziati e balsamici. Gusto rotondo con aromi sofisticati e tannini delicati |

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