



ACQUISTATO IL

"Marne 180" Amarone della Valpolicella DOCG 2021

2021

L'Amarone che sa sorprendere



Svinando

"L'Amarone che sa sorprendere". E' così che viene descritto dai responsabili dell'azienda Tedeschi questo "Marne 180", Amarone della Valpolicella DOCG prodotto con uve provenienti dalle colline della Valpolicella. In questo caso le aree di provenienza sono diverse, e questo è particolarmente importante perché permette di ottenere un vino ben equilibrato e con buona struttura. Il curioso nome richiama la tipologia dei terreni, marne appunto, e la loro esposizione da sud-ovest a sud-est espressa in gradi, ossia circa 180. Nel blend scelto da Tedeschi entrano 35% di uve Corvina e Corvinone, quindi 20% di Rondinella e 10% di Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella. Dopo la vinificazione, il vino matura per quasi tre anni, 30 mesi per la precisione, in botti di rovere di Slavonia. Quindi, dopo l'imbottigliamento, segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia per non meno di 6 mesi. Colore rubino intenso, con leggera unghia ambrata, alla vista risulta limpido e trasparente. Al naso, note di vaniglia ed eteree, legate al periodo di maturazione in botte. Poi frutta dolce, come ribes, mirtillo, ciliegia, tipiche per le varietà d'uva. In bocca, infine, si scopre un vino di bella struttura, rotondo e caldo. Ben bilanciato, all'assaggio si ritrovano tutte le note percepite in precedenza. Vino di lunga durata, richiede un abbinamento intenso. Ottimo, però, anche come vino da meditazione, con cui tirare tardi la sera mentre si chiacchiera tra amici.

La cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio vigneto, sono stati tra i primi a vinificare separatamente le uve provenienti da singoli appezzamenti. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti nella zona di vinificazione, proprio per ottimizzare le attività di fermentazione dei diversi vigneti. Per la delicata fase di maturazione, poi, la cantina si è dotata di botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Tra il 1995 e il 2005, infine, Tedeschi ha avviato un importante studio per il controllo delle uve in fase di appassimento. E questo ha permesso loro di realizzare un moderno fruttaiolo, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero ciclo di lavorazione, grazie a un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Tanti sforzi e tanta attenzione hanno però dato buoni frutti. Negli anni, infatti, l'azienda Tedeschi ha conquistato numerosi premi e riconoscimenti da parte della critica enologica più severa, in Italia e all'estero.

La Vigna

Terreno argilloso rosso e calcareo ricco in scheletro.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

Gradazione 16.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre. Appassimento uve in fruttaiolo: controllo umidità dell'ambiente circa 4 mesi. Pigiatura soffice. Fermentazione alcolica e macerazione: 40/60 giorni/temperatura 15° C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia: 30 mesi. Assemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Sensazioni Colore: rubino intenso con leggera unghia ambrata. Limpido e trasparente. Olfatto: note di vaniglia e di etereo, legate al periodo di maturazione in botte; note di frutta dolce come ribes, mirtillo, ciliegia legate alle varietà d'uva. Gusto: robusta struttura, rotondo e calda sensazione. Il vino è ben bilanciato. La retro-olfazione conferma le note al naso. È un vino lungo e persistente.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821