



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella Classico "Monte Sant'Urbano" ~~2018~~ 2018

Importante e di rara eleganza



Svinando

Speri è sinonimo di Amarone della Valpolicella. E questo Classico Monte Sant'Urbano 2017 è uno dei simboli della cantina. Amato da appassionati ed esperti a ogni latitudine, questo rosso importante non è certo un vino da tutti i giorni. Ma, quando l'occasione è quella giusta, una bottiglia di Amarone può essere stappata con fiducia. Uve provenienti da vigneti aziendali posti sul Monte Sant'Urbano, nel comune di Fumane, le vigne hanno un'età media elevata. Corvina Veronese e Corvinone in questo caso rappresentano circa il 70% del taglio, con Rondinella al 25% e Molinara per la parte restante. La vinificazione ha inizio con un'accurata selezione dei grappoli migliori che vengono posti in appassimento per circa 100 giorni, causando un calo ponderale del 40% circa. Dopo la trasformazione, poi, il vino riposa in cantina per 24 mesi in tonneau di rovere francese e a seguire per altri 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, segue un'ulteriore fase di affinamento in bottiglia di 12 mesi. Colore rosso granato intenso, questo Amarone ha un profumo etereo che ricorda la frutta appassita. In bocca è corposo, caldo, avvolgente e asciutto. Un vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento. A tavola, invece, chiama secondi piatti robusti di carni rosse come brasati e cacciagione. Ma è ottimo anche con formaggi stagionati o come vino da meditazione per tirare tardi la sera mentre si chiacchiera con gli amici di una vita.

Quando si pensa alla famiglia Speri i punti fondamentali sono sempre due. Tradizione, forte, anzi fortissima. E innovazione, senza timori. Famiglia storica della Valpolicella, infatti, Speri è una fedele interprete del più prestigioso vino della sua terra, l'Amarone. Un legame così profondo che nel corso degli anni ha reso Speri un autorevole punto di riferimento dell'enologia. Ma se questa è una cosa nota a tutti, quello che magari potrebbe non essere altrettanto noto è che l'azienda veronese è quella che, già in tempi non sospetti, ha fatto della salvaguardia dell'ambiente un proprio punto forte. Diventando oggi quella che possiede la più grande estensione di ettari in coltivazione biologica, all'interno della zona Classica. Quindi tradizione... con uno sguardo al futuro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione. 24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 l. a seguire 18 mesi in botti medio-grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Sensazioni Colore: Rosso granata intenso. Profumo: Profumo etereo di frutta appassita. Sapore: Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.

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