ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG 2019 2019

Strutturato e vellutato

La vera essenza della Valpolicella. Questo è l'Amarone di Cecilia Beretta. Questo vino è un esempio eccellente di come tradizione e territorio diano vita a un'esperienza unica. Nasce sulle colline della Valpantena, una sottozona particolarmente vocata della Valpolicella. Il suolo calcareo-argilloso dona alle uve un perfetto equilibrio tra mineralità e struttura, contribuendo a creare vini dalla personalità unica. La Valpantena è nota anche per il suo microclima ideale, con giornate soleggiate e notti fresche che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. Questo vino è prodotto esclusivamente con uve autoctone della Valpolicella: Corvina (65%), Rondinella (20%), Corvinone (10%) e Croatina (5%). La Corvina, con le sue note fruttate e speziate, è la protagonista indiscussa, mentre gli altri vitigni apportano complessità e armonia al vino. Dopo la raccolta, le uve vengono poste ad appassire su graticci di legno per 4-5 mesi. In questo periodo perdono acqua, concentrando zuccheri e aromi. Al termine dell'appassimento, le uve vengono quindi pigiate e fatte fermentate per 20-25 giorni. Segue un affinamento di 18 mesi in barrique di rovere e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato intenso, questo Amarone stupisce per i profumi avvolgenti di prugna matura, mandorla, cioccolato e leggere note di vaniglia. In bocca risulta morbido, rotondo e vellutato, con un bel corpo e una persistenza straordinaria. La dolcezza naturale e il grado alcolico elevato si bilanciano perfettamente, creando un vino armonico e seducente. Buono già oggi, grazie alla sua struttura e alla complessità, l'Amarone di Cecilia Beretta può essere conservato in cantina per oltre 10 anni, sviluppando nel tempo nuove sfumature di gusto. Ideale con piatti ricchi e saporiti, è perfetto con brasati, selvaggina, arrosti importanti e formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo, come vino da meditazione, per apprezzarne appieno la complessità.

Cecilia Beretta è l'eccellenza vinicola della famiglia Pasqua, un laboratorio di ricerca enologica che punta alla massima qualità. Situata nel cuore della Valpolicella, la cantina valorizza vitigni autoctoni e tecniche innovative per esprimere al meglio il territorio. La produzione è focalizzata su vini iconici come Amarone, Valpolicella e Soave, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'eleganza espressiva. Grazie a basse rese e un meticoloso affinamento, ogni etichetta racconta l'identità autentica del Veneto, unendo tradizione e sperimentazione. Cecilia Beretta è sinonimo di raffinatezza e innovazione nel panorama enologico italiano.

La Vigna

Terreno Terreno collinare calcareo – argilloso.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 65%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Croatina 5%

Gradazione 15,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L'Amarone è un vino nobile, prodotto dai migliori grappoli delle colline del Valpolicella che vengono raccolti a mano e posti ad appassire in appositi graticci di legno per 2-3 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina. A fine novembre viene pigiata e messa a fermentare per circa 20-25 giorni. Dopo pressatura e decantazione, il vino viene trasferito in barrique dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 18 mesi, affina in bottiglia per altri 6 mesi.

Sensazioni Seducente e armonioso, dalla trama tannica energica. Al naso si avvicendano note balsamiche con more mature ed erbe aromatiche. In bocca troviamo frutti di bosco croccanti e freschi, con buona persistenza e consistenza.

© 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