



ACQUISTATO IL .....

Valpolicella DOC Classico Domini Veneti 2023

2023



*Svinando*

## Il piacere della Valpolicella più immediata

Se si pensa alla Valpolicella, non si può non pensare ai suoi vini rossi più immediati. Certo faticano un po' a trovare il loro spicchio di luce, coperti come sono dalla lunga ombra dei nobili fratelli maggiori, l'Amarone e il Ripasso. Ma se pensiamo a un abbinamento giusto per un piatto semplice, la scelta è quasi obbligata. Bisogna ripiegare sull'immediato Valpolicella Doc. Magari "Classico", come in questa versione proposta dalla Cantina della Valpolicella Negrar, quindi prodotto solo con uve provenienti dalla zona collinare e storica della denominazione. Corvina al 60%, Corvinone e Rondinella al 15%. Il rimanente 10%, invece, composto da altre uve ammesse dal disciplinare di produzione. La lavorazione in cantina è precisa e l'affinamento è solo in acciaio per non privare il giovane rosso dello spunto vivace e fresco che lo caratterizzano così bene. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso acceso, con profumi che ricordano la frutta rossa matura. In bocca è secco, caldo, di medio corpo e ben bilanciato nel tannino. Grandi soddisfazioni ci attendono!

Una storica realtà della Valpolicella. Una cantina sociale, quella della Valpolicella Negrar, fondata nell'agosto del 1933 da "sei gentiluomini del luogo" che si unirono in una società per difendere il territorio da investimenti speculativi. Lo scopo, ora come allora, è quello di arrivare direttamente al consumatore con prodotti imbottigliati nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale. Una tradizione che i soci conferitori della cantina hanno a cuore e salvaguardano con religioso rispetto. In pochi lo ricordano, ma è proprio alla cantina di Negrar che si deve anche la nascita dell'Amarone. Era il 1936. Oggi la cantina può contare su circa 600 ettari di vigneto, distribuiti in diverse zone della Valpolicella Classica (ma non solo) e coltivati da circa 230 soci. Vanta un'ampia produzione di vini premiati dalla critica internazionale, un progetto di salvaguardia dell'ambiente e soprattutto una linea di vini di alta qualità, i Domini Veneti, che vengono esportati in tutto il mondo. Quanta acqua è passata sotto i ponti da quel lontano agosto del 1933. E quanto vino è stato prodotto da allora (e certamente bevuto con soddisfazione).

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Limo argilloso
<b>Esposizione</b>	NORD OVEST 250 SLM
<b>Allevamento</b>	Pergoletta veronese
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi PER HA

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo		
<b>Provenienza</b>	Veneto		
<b>Uve</b>	CORVINA 60%	CORVINONE 15%	
	RONDINELLA 15%	ALTRE UVE DA	
	DISCIPLINARE 10%		

**Gradazione** 13.00%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** 2 anni

**Abbinamento** piatti di pasta e carni bianche

**Vinificazione** "Vendemmia a fine Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Affinamento in acciaio."

**Sensazioni** Combinazione di frutti rossi, vinoso e speziato.

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