



ACQUISTATO IL

"La Fabriseria" Valpolicella DOC Classico Superiore 2021 2021

Una lunga attesa... Ripaga sempre



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso e calcareo di origine morenica

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 7200

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

Gradazione 15.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina, anche oltre 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia: metà/fine ottobre, dopo surmaturazione delle uve in pianta. Vinificazione: una parte di uve intere non diraspite. Fermentazione alcolica e macerazione: 30 giorni/temperatura 20-23° C. Affinamento in botti di Rovere di Slavonia (10 hl): 24 mesi. Assemblaggio Imbottigliamento e affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Sensazioni Colore: rosso rubino intenso, limpido e trasparente. Olfatto: note di ribes, amarena, ciliegia, prugna, che donano freschezza al vino, si amalgamano a note minerali, eteree e di vaniglia. Gusto: struttura ricca ed equilibrata. La concentrazione dell'estratto è rilevante e ben bilanciata da una importante struttura tannica, da un'acidità viva e da un grado alcolico che assicurano un potenziale lungo invecchiamento. La retroolfazione conferma le note al naso. È un vino

lungo, persistente e molto elegante.

Bisogna avere molta pazienza, se si vogliono creare vini importanti. Questo La Fabriseria, Amarone della Valpolicella DOCG di Tedeschi, Classico e Riserva, ne è un bel esempio. Questo vino, infatti, nasce da una selezione di uve effettuata nel vigneto Fabriseria, posto sulla collina della Valpolicella Classica, tra i Comuni di Fumane e di Sant'Ambrogio. Nato dalla passione di Renzo Tedeschi per il buon vino e soprattutto dalla sua attitudine a cercare sempre il meglio, questo rosso viene prodotto solo nelle annate migliori, così è stato fin dal 1983, anno della sua prima presentazione. Da un vigneto di 20 anni di età (in media), La Fabriseria è prodotto a partire dal 40% di uve Corvina e Corvinone, 15% di Rondinella e un 5% di Oseleta. Vendemmia a fine settembre, inizio ottobre, la fase di appassimento si prolunga per circa 4 mesi. Poi, dopo la vinificazione, il vino viene passato in botti di rovere di Slavonia, dove riposa per non meno di 4 anni. Quindi, dopo l'imbottigliamento, segue una ulteriore fase di affinamento in bottiglia di circa un anno. Una lunga, lunghissima, attesa. Che si ripaga, però, fin dal primo assaggio. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rubino intenso. Al naso colpisce per la generosità del suo bouquet, caratterizzato da aromi netti di invecchiamento, torrefazione, vaniglia e tabacco, accanto a frutta rossa e ciliegie sotto spirito. Poi viola, mandorla e ancora note balsamiche. In bocca è elegante e dotato di una robusta struttura tannica, buona acidità e netti ricordi di frutta. Vino lungo

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 fruttai, 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.

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