ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2020 2020

Per chi ama le sensazioni forti

E' senza dubbio il vino più rappresentativo della cantina di Negrar. Uno dei più amati da appassionati e clienti di tutto il mondo. Stiamo parlando dell'Amarone della Valpolicella DOCG Classico, espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttura che venne "inventato" proprio nella cantina veronese. Prodotto esclusivamente con uve provenienti dalla zona Classica della Valpolicella, ossia quella storica, i vigneti hanno un'età media di oltre 20 anni e sono ancora allevati con il tradizionale metodo della pergola veneta. Dopo la vendemmia, manuale, le uve vengono lasciate appassire in fruttai fino a raggiungere la giusta concentrazione dello zucchero e solo dopo vengono avviate alla vinificazione. L'affinamento avviene come da tradizione in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi a cui seguono almeno altri 6 mesi di stabilizzazione in bottiglia. Il risultato di una lavorazione così attenta e puntuale è un grande vino da meditazione. Un calice importante che può accompagnare anche una cena robusta ma che si fa apprezzare anche in un dopo cena tra amici, magari centellinando una scaglia di un formaggio molto stagionato o un pezzetto di cioccolato amaro.

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 Domìni 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

Terreno	Limo argilloso a tratti calcareo
Esposizione	SUD EST E SUD OVEST
Allevamento	Pergoletta Veronese
Densità imp.	3300 - 3500 VITI PER HA

Il Vino

Tipologia	E' senza dubbio il vino più rappresentativo della cantina di Negrar. Uno dei più amati da appassionati e clienti di tutto il mondo. Stiamo parlando dell'Amarone della Valpolicella DOCG Classico, espressione assoluta dell'equilibrio tra eleganza e struttur
Provenienza	Veneto
Uve	Rosso Fermo Secco DOCG
Gradazione	16%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	15 ani da oggi
Abbinamento	Selvaggina
Vinificazione	"Vendemmia: tra Settembre e Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Appassimento fino a Dicembre/Gennaio in fruttaio. Pigiatura all'inizio di Febbraio con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12 a 23 °C. Macerazione lenta per 30 giorni, dei quali 12 a freddo. Follature manuali con la frequenza di 3 al giorno. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno poi in bottiglia. Stabilizzazione naturale."
Sensazioni	"Il sapore è ampio, di grande struttura e morbidezza, persistente, con un tannino vellutato e un retrogusto di frutta secca e tostatura"

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