ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella DOCG 2018 2018

Vino di grande prestigio

C'è poco da dire. Quando sull'etichetta di un vino si legge la denominazione Amarone della Valpolicella, l'asticella delle nostre aspettative si alza inevitabilmente. E in questo caso, di fronte a questo Amarone targato Montindon, le nostre aspettative sono ben riposte. Vino di grande prestigio, è prodotto con i migliori grappoli delle colline della Valpolicella, come da tradizione appassiti su graticci. Poi, dopo la svinatura, viene lungamente invecchiato nelle cantine sotterranee dell'azienda, fino a raggiungere la giusta complessità e ricchezza. Figlio di Corvina, Rondinella e altri vitigni autoctoni e raccomandati, i vigneti aziendali si trovano nella zona collinare di Sant'Ambrogio, parte storica della Valpolicella. Vecchi impianti con un'età media di 20 anni ma che, per alcune Corvine, possono raggiungere anche i 35 anni di età. Vino robusto, pieno e caldo, questo Amarone della Valpolicella è un grande vino della tradizione. Perfetto in tavola, esalta il piacere degli arrosti e della selvaggina, ma anche di carni dal gusto più deciso, come l'agnello al forno o tutti i formaggi a pasta dura.

La giovane Azienda Vinicola Montindon nasce tra le colline più belle della Valpolicella storica e coniuga le innovative tecniche enologiche alle antiche tradizioni. L'eccellente qualità dei vini è ottenuta grazie al microclima del Lago di Garda e all'esposizione dei vigneti rivolti a sud-est.

La Vigna

Terreno	I terreni sono rossi e bruni su marne di età cretacea e terreni compatti rossi su calcari eocenici.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergoletta veronese
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni o raccomandati a completare.
Gradazione	15.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Dopo un accurato appassimento, nei primi giorni di febbraio le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice, il mosto e le vinacce fermentano per lungo tempo. Successivamente, dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito prima in apposite grandi botti di rovere per circa due anni poi l'invecchiamento prosegue per altri 12 mesi in nuove barrique di rovere francese. Infine, segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino con tonalità granata. All'olfatto mostra note terziarie di rovere e noce, per poi mostrare sentore di mirtillo e marasca. Al gusto è pieno con buona struttura e finale tannico, al retrolfatto emergono ricordi di ciliegia e marasca sottospirito.

© 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