



Amarone Valpantena 2019

Un Amarone moderno e fruttato con un eccellente rapporto qualità-prezzo. La veste di questo Amarone è rosso rubino intenso con sfumature color granato. Al naso sprigiona note floreali con sentori di frutti di bosco e frutta cotta. Al palato è succoso e vellutato, pieno e rotondo con un lungo finale.

Produttore	Cantina Soc. Valpantena
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Valpolicella
Classificazione	DOCG
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	359769
Adatto a	Formaggi stagionati, Selvaggina, Brasati



Vinificazione

Per questo vino, le uve in salute e perfettamente mature vengono vendemmiate a mano, appassite poi su griglie in ambienti ben ventilati e pigiate solo a gennaio. Attraverso l'essiccazione le bacche perdono circa il 40% del loro peso. Il vino fermentato a secco invecchia in botti di rovere per almeno due anni prima di essere imbottigliato.

Terroir

I terreni della collina su cui crescono le uve per l'Amarone Valpantena sono ricchi di argilla.





Storia

Nel cuore della Valpantena, a metà strada tra la città di Verona e i Monti Lessini, sorge la Cantina Valpantena, una delle aziende vinicole di maggior successo del veronese. Nata nel 1958 come cooperativa di numerosi produttori, la Cantina Valpantena raggruppa oggi 350 viticoltori veronesi che coltivano complessivamente circa 850 ettari di vigneti, nonché 150 produttori di olio.

