



Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2019

VITIGNI

Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella, Oseleta, Turchetta

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio di Romagnano in Valpolicella Valpantena. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 300-600 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest. Suolo di medio impasto calcareo con buona presenza di scheletro (sassi e rocce).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

METODO DI PRODUZIONE

Le uve vengono messe a riposo nel fruttajo della cantina di Romagnano da ottobre a gennaio.

MATURAZIONE

In botti di rovere di Slavonia da 25 hl e in barriques di legno francese per 3 anni.

NOTE DI ASSAGGIO

Porpora intenso luminoso, è un vino complesso e sfaccettato che si apre con i caratteri del frutto rosso scuro e delle spezie balsamiche in un quadro di grande equilibrio. Il profilo aromatico è ricco e concentrato, dominato dalla ciliegia marasca insieme alle giuggiole e alla polpa di susina scura, in cui emergono inebrianti toni officinali di eucalipto, resine di cipresso e incenso pregiato. Un'opera di armonia che si manifesta al palato, dinamico e materico, con evidenti elementi sapidi e piccanti nella sua vigorosa struttura venata di freschezza mentolata. L'appassimento e il legno grande e piccolo di Slavonia scolpiscono addomesticandoli i tannini aristocratici che si fanno affusolati, per sostenere la progressione balsamica tra eucalipto e china, in un lungo finale maestoso ed elegante.

ABBINAMENTI SUGGERITI

L'armonia e la complessità aromatica esaltano piatti ricchi e strutturati, come un risotto ai porcini, dei tagliolini al tartufo o un filetto alla rossini, in generale è perfetto su qualsiasi preparazione di carne dalla lunga cottura.