

Veneto | Gamba

Amarone

Amarone della Valpolicella Classico Docg

Proprietà	Fratelli Aldrighetti
Inizio attività	2003
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	13
BTG prodotte	90.000



Gamba

AMARONE

Vino rosso

Codice 56862

Annata 2017

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Valpolicella

Vitigni Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Corvina 40% - Corvinone 35% - Rondinella 20% - Oseleta 5%

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano, con la selezione dei grappoli migliori. Vengono riposte in plateau di legno ed essiccate nel fruttai per alcuni mesi. Le uve vengono diraspate, pigiate, poi, fermentate ad una temperatura controllata. Attraverso questa vinificazione si conservano e risaltano i profumi racchiusi nei grappoli selezionati.

Suolo Terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, con presenza di tufo negli strati inferiori

Abbinamento Questo vino si sposa meravigliosamente con piatti di carne come il brasato, la "pastisada de caval", selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura. Grande vino da meditazione.

Vista Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati

Olfatto Il bouquet è intenso, ampio e articolato, con sentori floreali e fruttati, di confettura, frutta rossa, di ciliegia sotto spirito e di frutta secca come nocciola e mandorle. Dopo alcuni anni si liberano profumi speziati con note di cannella e noce moscata, e i profumi del cuoio si intrecciano con quelli del tabacco, tartufo ed altri eterei.

Gusto Al gusto colpisce subito l'avvolgenza delle sensazioni pseudo caloriche e della morbidezza, dalla freschezza e dalla nota tannica elegante e strutturata, che contribuiscono a determinare un grande equilibrio.

Affinamento Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di acciaio, e successivamente in botti di legno.

Sistema di allevamento Tradizionale pergola doppia e nuovi impianti a guyot.

Temperatura di servizio 18°-20°