Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Classico ''Guglielmi di Jago 10 anni'' 2015 DOCG



Questo Amarone è un omaggio agli antenati della famiglia Guglielmi, che già nel XIX secolo furono i primi a coltivare la vite nella zona di Jago. Rappresenta il ritorno alle radici e viene vinificato esclusivamente nelle annate migliori. Le uve provengono dalle posizioni collinari di Negrar nella Valpolicella Classica a 240-252 metri di altitudine, con esposizione a est e terreni calcarei di origine marina. Quasi esclusivamente Corvina Veronese e Corvinone, completati da una piccola quota di Rondinella, costituiscono la base di questo vino. Dopo l'accurata vendemmia manuale vengono selezionate solo le uve migliori e fatte appassire per tre-quattro mesi, perdendo circa il 30 % del loro peso. La fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio, seguita da una fase di maturazione eccezionalmente lunga: dapprima in tonneaux francesi, poi per molti anni in grandi botti di rovere della Slavonia. Nel bicchiere il vino si presenta in un rosso granato profondo. Il bouquet è intenso e complesso con note di marmellata di ciliegie e amarene, spezie, tabacco e cacao. Al palato convince con speziatura, freschezza balsamica, elegante struttura e un finale lungo e armonioso.

Artikelnummer	51746
Artikelname	Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Classico ''Guglielmi di Jago 10 anni'' 2015 DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Villa Spinosa
EAN-Code	
Unità di vendita minima	Bottiglia

Gradazione alcolica	16%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Italia
Regione	Veneto
Vitigni	Corvinone, Rondinella, Corvina
Caratteristiche di qualità	Vignaioli Indipendenti - Produzione propria