



## Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2017

In questo vino gli amanti dell'Amarone ritroveranno una pienezza di aromi, un calore e un'amabilità straordinari. Al naso rivela note di composta di frutta, ciliegie, acqua di ciliegia, fichi e camomilla. Al palato è ampio e morbido con un finale lungo.

Produttore	Speri Viticoltori
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Veneto
Sottoregione	Valpolicella
Classificazione	DOCG
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	15.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2032 - 2042
Vitigni	Corvina, Molinara, Rondinella
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	316737
Adatto a	Manzo, Formaggi stagionati, Carne alla griglia
Valutazioni	James Suckling 93/100 Antonio Galloni 93/100 Falstaff 95/100



### Vinificazione

La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox. L' affinamento avviene in botti di rovere durante diversi mesi.

### Terroir





---

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzenlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

## Storia

La storia di Speri Viticoltori inizia nella prima metà del XIX secolo e, a oggi, la famiglia Speri ha raggiunto la settima generazione. I loro vigneti si estendono nelle zone migliori della Valpolicella classica per circa 60 ettari.

