



Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2019

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	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2044
Vitigni	Corvina, Molinara, Rondinella
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320063
Adatto a	Risotto, Selvaggina, Brasati, Formaggi stagionati
Valutazioni	Falstaff 95/100 Gambero Rosso 3/3 James Suckling 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 su circa 60 ettari.

