

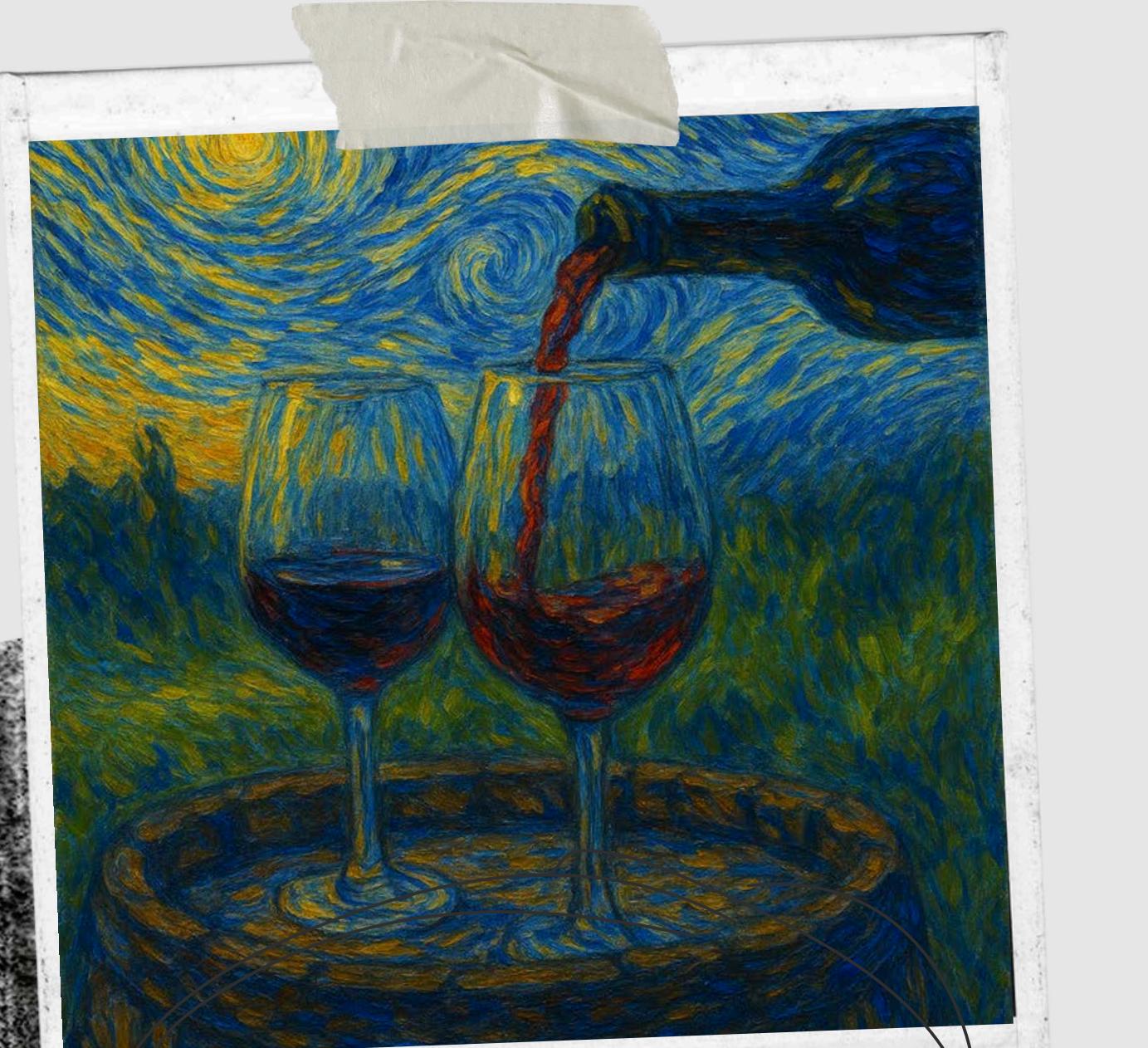


MINI GUIDA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

A cura di Sommelier Trip



Sommelier Trip

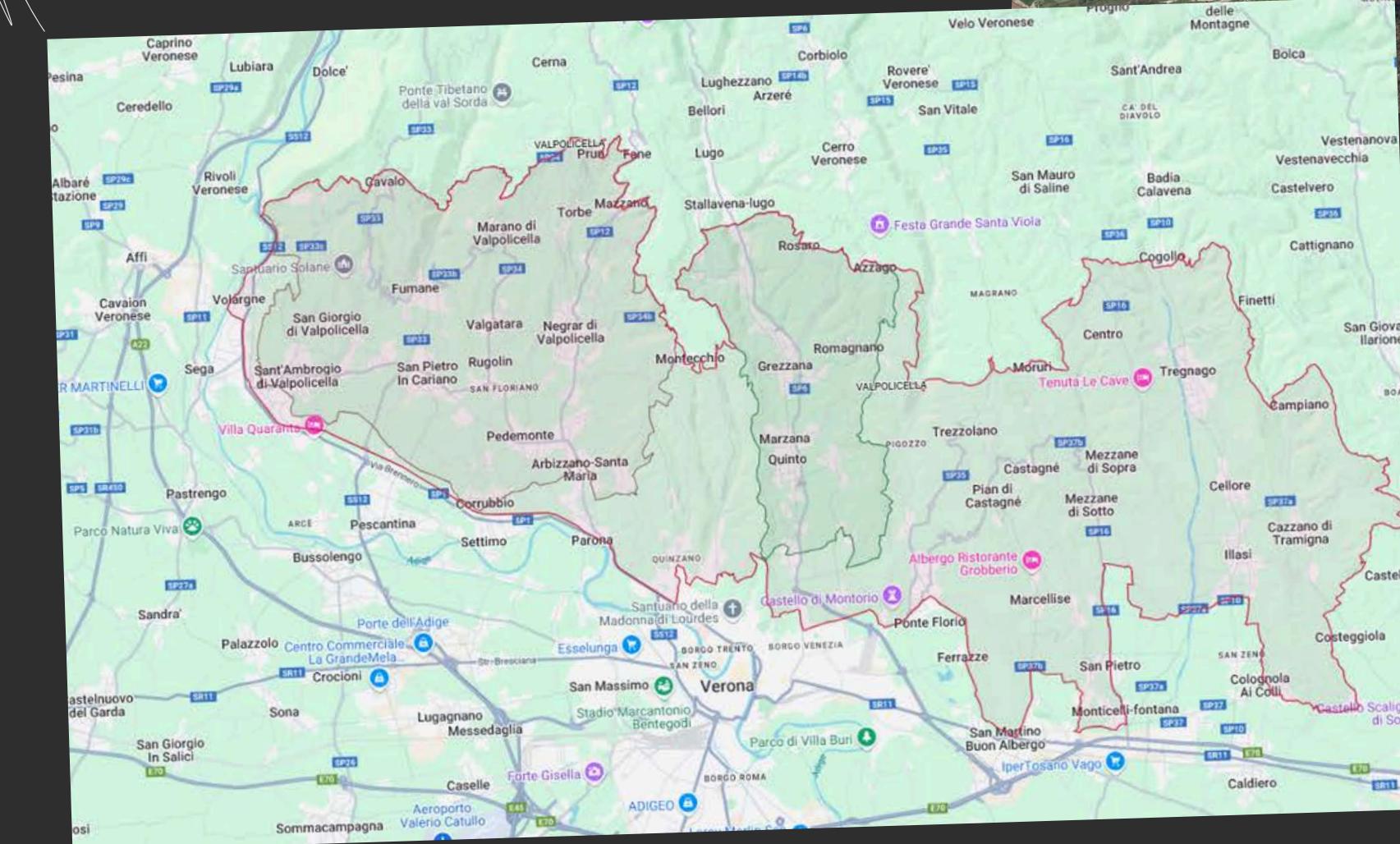


COS'È L'AMARONE?

Un rosso secco, corposo e potente, nato tra le colline della Valpolicella. Prodotto da uve appassite (Corvina, Corvinone, Rondinella), regala intensità, calore e struttura.

DOVE NASCE?

L'Amarone si produce in Veneto, la zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona, interessando 19 comuni - 5 nella zona classica e 14 nella zona DOC - e circa 30.000 ha. Il suo territorio confina ad ovest con il Lago di Garda, mentre a est e a nord è protetta dai Monti Lessini.



COME SI PRODUCE?

01	Vendemmia a mano tra fine settembre e inizio ottobre
02	Appassimento delle uve, che riposano in graticci o cassette in ambienti ventilati, detti "fruttai" per 100/120 giorni
03	Pigliatura e fermentazione lenta (anche oltre 30-50 giorni) a temperatura controllata
04	Affinamento per almeno 2 anni (per il base) o 4 anni (per il Riserva)

CHE GUSTO HA?

Gradazione
alcolica
Min. 14%



Rosso, colore
carico, granato



Frutta passita,
frutta rossa,
spezie amare,
liquirizia, cacao



Corpo pieno,
asciutto e
vellutato, con
buona struttura
tannica

CON COSA LO ABBINO?



Secondi di carne



Cioccolato o
da meditazione

Formaggi
stagionati



Selvaggina



CURIOSITA'

I'AMARONE NASCE PER ERRORE . . .

La tradizione vuole che risalga al **1936** e sia da attribuirsi al capo cantina della Cantina Sociale Valpolicella. Sembra che assaggiato un bicchiere di Recioto spillato da una botte dimenticata in cantina, abbia esclamato in modo entusiastico: "Questo non è un Amaro, è un Amarone"



Sito web

[HTTPS://Sommeliertrip.com/](https://Sommeliertrip.com/)

E-mail

INFO@sommeliertrip.com

Telefono

+347 5810217

CONTATTACI



Sommelier Trip