

MINI GUIDA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

A cura di Sommelier Trip



Sommelier Trip

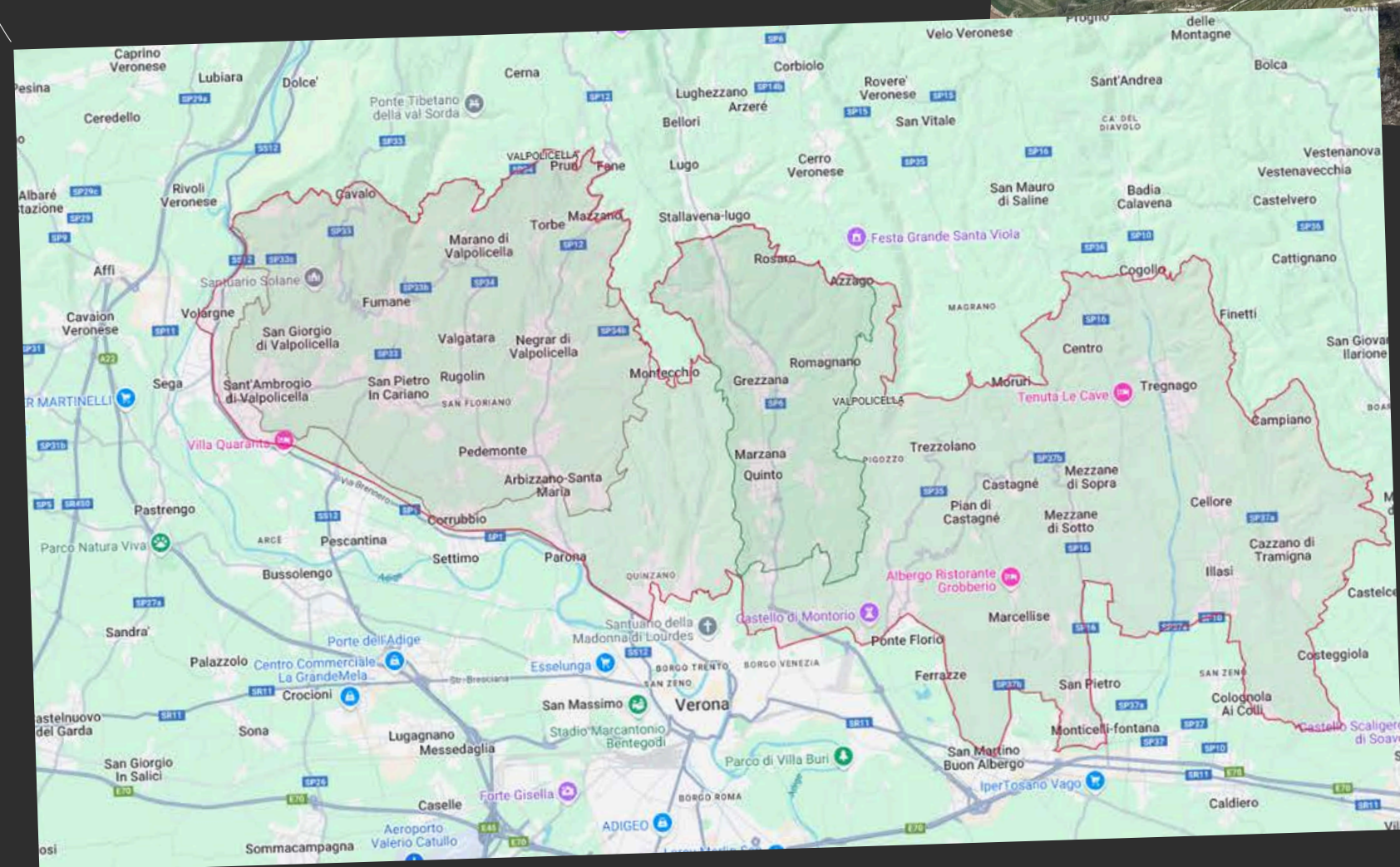




Un rosso secco, corposo e
potente, nato tra le
colline della
Valpolicella. Prodotto da
uve appassite (Corvina,
Corvinone, Rondinella),
regala intensità, calore e
struttura.

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?

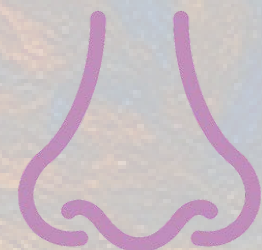
01	Vendemmia a mano tra fine settembre e inizio ottobre
02	Appassimento delle uve, che riposano in graticci o cassette in ambienti ventilati, detti "fruttai" per 100/120 giorni
03	Pigiatura e fermentazione lenta (anche oltre 30-50 giorni) a temperatura controllata
04	Affinamento per almeno 2 anni (per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

Formaggi
stagionati



Cioccolato o
da meditazione



Selvaggina



Secondi di carne





CURIOSITA'

L'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"



CONTATTACI



Sommelier Trip

Sito web

[HTTPS://SOMMELIERTRIP.COM/](https://sommeliertrip.com/)

E-mail

[INFO@SOMMELIERTRIP.COM](mailto:info@sommeliertrip.com)

Telefono

+347 5810217