



AMARONE WINE BOX *Signorvino*

L'Amarone, ormai considerato uno dei Re dei Rossi, si dice sia nato per un errore o comunque per caso da un Recioto nel quale si concluse la fermentazione, dando vita quindi ad un vino secco, di grandissima struttura e potenza. Sia l'Amarone che il Recioto sono ottenuti dalla vinificazione di uve passite; il primo è secco mentre il secondo è dolce, con una forte presenza di zuccheri non fermentati. Il primo passo per poter appassire correttamente le uve è un'attenta selezione nel vigneto per poter lavorare grappoli spargoli e di ottima qualità. Le uve vengono posizionate sempre in fruttai e in zone di appassimento in cui sussistano le condizioni ottimali per l'evaporazione dell'acqua, la bassa temperatura e

soprattutto la buona ventilazione. Durante tale procedimento, che dura fino a gennaio-febbraio, le uve perdono fino al 30-35% del loro peso originario e concentrano zuccheri, profumi, colori, elementi gustativi che poi nel bicchiere danno sensazioni assolutamente riconoscibili ed uniche. L'uva viene pigiata e lasciata fermentare e, da settembre, inizia il lungo processo di maturazione e affinamento, in alcuni casi anche in botti di rovere per anni, e poi in bottiglia, anche per decenni. **L'Amarone della Valpolicella è caratterizzato da un'elevata alcolicità e da un estratto ricco; in bocca è corposo, vellutato, morbido e fruttato**, ma il tutto è perfettamente equilibrato, persistente. Queste caratteristiche, che traggono ulteriore beneficio dall'invecchiamento minimo di due anni, levigano il carattere astringente e sono dovute ad una serie di trasformazioni che avvengono durante il processo.



Amarone della Valpolicella "Masegne"

Veneto

Il Re dei vini rossi. L'azienda Farina è guidata dalla famiglia che la passione per il vino la eredita e la porta avanti con convinzione e amore. **L'Amarone Masegne delinea la vera espressione della Valpolicella e l'anima della cantina.** Un vino che conserva l'eredità storica e che nasce da una attenta selezione delle uve e da loro tradizionale appassimento nei tipici fruttai. **Un Amarone pienamente elegante ed equilibrato, che racconta una storia fatta di passione.**



VITIGNI:

Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e appassimento delle uve nei fruttai. Affinamento in barrique e botti grandi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino carico, caratterizzato da un grande frutto e morbidezza con riflessi granati. Amarone pienamente equilibrato, che racconta una storia fatta di passione. Al naso risulta ricco e piacevole, dai profumi di frutta in confettura e amarena sotto spirito, arricchito da delicate sfumature speziate. Al palato è pieno, corposo e caldo ma di giusta freschezza.



ABBINAMENTI:

Il corpo importante dell'Amarone lo rende adatto a piatti molto strutturati come bigoli al sugo di anatra, lepre o cinghiale. Ideale anche in abbinamento a pietanze della tradizione locale come il risotto all'Amarone o con la classica pastissada de caval.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Amarone della Valpolicella "Cavolo"

Brigaldara - Veneto

Morbido, impattate e di grande freschezza. La cantina Brigaldara è di proprietà della famiglia Cesari dal 1928, in una caratteristica villa cinquecentesca circondata da magnifici vigneti nell'area storica della Valpolicella. Amarone Cavolo è prodotto a partire da pratiche agronomiche sostenibili da un piccolo appezzamento di omonimi vigneti, rappresentando la vera espressione del terroir.



VITIGNI:

Corvina, Corvinone e Rondinella.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione e appassimento delle uve nei fruttati. Affinamento per due anni in barrique e ulteriori due anni in botti di rovere di Slavonia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino intenso dalle sfumature granate. Al naso si percepiscono aromi di ciliegia macerata e in confettura, profonde note terziarie e speziate con accenni di vaniglia e di caffè. Il sorso è caldo, morbido e impattante, di grande volume e lunghezza.



ABBINAMENTI:

Il corpo importante dell'Amarone lo rende adatto a piatti con secondi di carne e formaggi nobili.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 16/18°C.

Amarone della Valpolicella "Costasera"

Masi - Veneto

Tannino soffice e vellutato. Masi è una realtà vitivinicola riconosciuta come punto di riferimento nel panorama della Valpolicella e nella produzione dell'Amarone. Ancora oggi a conduzione familiare, la cantina Masi si dedica ad una viticoltura biologica e sostenibile.



VITIGNI:

Corvina, Rondinella e Molinara.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione viene svolta dopo circa 120 giorni di appassimento delle uve su graticci di bambù. Il vino ottenuto affina 24 mesi in botti grandi per l'80% della massa e il restante 20% in barrique, seguiti da 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino molto compatto. Al naso sprigiona tutti i suoi aromi che si distendono con note di ciliegia matura, prugna cotta, caffè tostato, cioccolato al latte e vaghi rimandi alla cannella. In bocca è estremamente equilibrato, per nulla invadente nella componente alcolica e con un tannino soffice e vellutato. Chiude con una lunga persistenza.



ABBINAMENTI:

Vino per piatti ricchi e saporiti, da provare con caccagione o formaggi stagionati, anche piccanti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 16/18°C.