



Amarone Classico "Silver" DOCG

Uve

80% Corvina veronese, 15% Corvinone, 5% Rondinella dalla Tenuta Badin

Area di Produzione

Zone collinari della Valpolicella Classica

Vinificazione

Appassimento delle uve su graticci per 5 mesi. Pigiatura a fine gennaio - febbraio, macerazione prolungata con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in botti per almeno due anni. Successivo affinamento in bottiglia 4 mesi.

Gradazione alcolica

16,00 % vol.

Caratteristiche

Colore: rosso rubino carico e con lievi riflessi granati che si intensificano con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, caratteristico con sentori di confettura di frutti rossi, amarena che si chiude con ricordi di vaniglia.

Sapore: corpo robusto e di grande impatto, armonico, vellutato, rotondo, caldo, spiccano lievi note di rovere, tostato e spezie. La nota finale è caratterizzata da una lunga persistenza.

Abbinamenti

Accompagna con un ideale connubio piatti dal sapore deciso, quali arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, carni ai ferri, formaggi molto stagionati e piccanti.

Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.

Premi e Recensioni

2015

- 93 Points Luca Maroni
- 90 Points I Vini di Veronelli
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2021
- Guida I Vini di Veronelli 2020

2006

- Annuario Migliori Vini Italiani 2011 - Luca Maroni
- Berlin Wein Trophy 2011

2008

- Wine Style Asia Award 2011 - BRONZE

2009

- Verona Wine Top

2010

- Guida I Vini di Veronelli 2015
- Wine Awards Mondus Vini 2014 GOLD Medal
- Decanter Wine Awards Uk 2014 Commended

2011

- 90 Points Luca Maroni
- Silver Medal Decanter
- Silver Medal International Wine Challenge
- Gold medal Mundus Vini

2012

- Annuario dei migliori vini italiani 2016

2013

- 88 Points I Vini di Veronelli
- 91 Points Luca Maroni
- 89 Points Gold Medal Gilbert & Gaillard



- Gold Medal Berliner Wine Trophy
- 86 Points Decanter
- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Vini di Veronelli 2019

2017

- Guida I Vini di Veronelli 2022