



Amarone Riserva "Gold" DOCG

Uve

80% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 5% Rondinella dlla Tenuta Badin

Area di produzione

VENETO. Colline in Valpolicella.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e poi leggermente appassite per 2-3 mesi su stuoie speciali. Le uve vengono poi pigiate delicatamente a fine gennaio con macerazione a partire da 22°C che termina a 28°C. Il vino invecchia per almeno 4 anni in botti grandi di rovere e poi riposa per 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica

17,0% vol.

Caratteristiche

Colore: rosso tendente al granato dovuto agli anni di invecchiamento.
Profumo: intenso, con sentori di confettura di frutti rossi, arricchito con note speziate che ricordano la vaniglia ed il cacao.
Sapore: al palato è molto intenso per la sua struttura e morbidezza.

Abbinamenti

Arrosti, selvaggina e anche formaggi stagionati. Anche bevuto da solo è un degno finale di un pasto serale.

Servire alla temperatura: 18 - 20 °C.

Premi e Recensioni

2015

- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2022
- Guida I Vini di Veronelli 2022

2008

- 88 Points I Vini di Veronelli 2017
- Guida I Vini di Veronelli 2015

2010

- 91 Points Silver Medal Decanter 2017
- 92 Points Gold Medal Mundus Vini 2017
- 89 Points I Vini di Veronelli 2017
- Guida I Vini di Veronelli 2018
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2018

2011

- 94 Points Gilbert & Gaillard 2020
- 93 Points Luca Maroni 2019
- 89 Points I Vini di Veronelli 2019
- 89 Points Silver Mundus Vini 2018
- 89 Points Bronze Medal Decanter 2018
- Decander Asia Wine Awards Bronze 2018
- Mundus Vini Silver 2018
- Guida I Vini di Veronelli 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2020