

LAMBERTI Amarone della Valpolicella DOCG



VARIETALES: Corvina 65% & Rondinella 35%

D.O.: Amarone della Valpolicella DOCG Veneto

Viñedo:

La valpolicella, se llama así desde que los Romanos la conquistaron y la llamaron así por estar ya en aquel entonces, llena de bodegas (en latín Val Poli Cellar, valle de muchas bodegas). Es la zona de producción de uno de los vinos más únicos del mundo entero.

Vinificación:

Directamente después de la cosecha, las uvas se secan al aire a través de un proceso llamado “appassimento”, lo que les permite marchitar en pasas. Esto concentra el azúcar y sabores de la uva, la producción de un vino distintivo y con su cuerpo bien adaptado al envejecimiento.

Nota de Cata:

Vino de color rubí oscuro con ribete granate, aroma complejo y completo de preservar, pasas y violetas con toques especiados y balsámicos, rico sabor de hierbas con cuerpo equilibrado sobretodo con sabor a fruta (uvas pasas, ciruelas y frutos del bosque) con un gusto elegante y muy persistente de almendras tostadas.