



AMARONE *espressioni* DOMINI VENETI®

SELEZIONE DOC 2005

AMARONE ESPRESSIONI è la sintesi della filosofia di Cantine Valpolicella Negrar; ogni AMARONE ESPRESSIONI è ottenuto da uve provenienti dal vigneto posto alla maggiore altitudine in ciascuna delle cinque vallate della Valpolicella Classica, al fine di evidenziare le migliori caratteristiche di terroir. La grande variabilità delle rocce del sottosuolo, l'eterogeneità dei terreni ed i differenti microclimi sono gli elementi più evidenti di un'origine diversa che diventa originalità nel vino.

L'EVOLUTO

90.00 €

Amarone della Valpolicella classico CASTELROTTO espressione della vallata di San Pietro in Cariano ad un'altitudine di 150 m. s.l.m., con terreno alluvionale che poggia su coltri detritiche.

Di buona bevibilità, ideale per i momenti della quotidianità, in abbinamento a piatti di carne.

L'AUSTERO

95.00 €

Amarone della Valpolicella classico VILLA espressione del più antico sito storico della vallata di Negrar ad un'altitudine di 280 m. s.l.m., con terreno argilloso limoso che poggia su rocce di calcari e numoliti.

Ottimo per la meditazione, accompagna e rinvigorisce la conversazione dei commensali a fine pasto.

LO SPEZIATO

90.00 €

Amarone della Valpolicella classico SAN ROCCO espressione della vallata di Marano ad un'altitudine di 510 m. s.l.m., con terreno basaltico di origine vulcanica.

E' molto duttile negli abbinamenti con carni rosse e formaggi saporiti, l'intrico delle note speziate conduce ad una degustazione lenta, favorendo la meditazione.

IL COMPLESSO

95.00 €

Amarone della Valpolicella classico MAZZUREGA espressione della vallata di Fumane ad un'altitudine di 460 m. s.l.m., con terreno di medio impasto che poggia su rocce di arenaria calcarea.

Esalta i piatti succulenti di selvaggina, celebra egregiamente le occasioni importanti della vita.

IL SUADENTE

90.00 €

Amarone della Valpolicella classico MONTE espressione della vallata di Sant'Ambrogio ad un'altitudine di 440 m. s.l.m., con terreno che poggia su calcarei marnosi e su roccia di scaglia rossa, da cui si estrae la pietra locale.

Per contrapposizione all'accentuata nota dolce nel finale, si abbina ai formaggi stagionati dal gusto forte e persistente.