



COME PRESENTARE L'

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

IN CINA

INTRODUZIONE

L'Amarone della Valpolicella è un vino rosso prodotto in Valpolicella, nella provincia di Verona, in Veneto.

Nel 2009, l'Amarone ha acquisito lo status di DOCG, il livello più alto fra le denominazioni di origine in Italia.

Amarone significa letteralmente "grande amaro", presenta infatti un caratteristico retrogusto amaro e possiede un'alta gradazione alcolica (solitamente del 15-16%).

L'Amarone è un vino corposo, dal profumo intenso e dall'elevata acidità; si apprezzano sentori di frutti di bosco, liquirizia e cioccolato. Questo vino ha un ottimo potenziale di invecchiamento, si mantiene eccellente anche dopo dieci anni.

DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

VITIGNI

45-95% Corvina Veronese 5-30%, 0-25% altri vitigni.

GRADO ALCOLICO

Minimo 14 gradi.

COLORE

Il vino è di un rosso rubino intenso.

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso al naso, presenta un ricco aroma di frutti di bosco. Al gusto propone un tessuto complesso, tannico, di corpo, con sentori di frutti di bosco, ma anche liquirizia, tabacco, cioccolato e fico.

ABBINAMENTI

Formaggi, selvaggina, stufati, carne alla griglia.

INVECCHIAMENTO

Prima di essere venduto invecchia almeno due anni, il suo potenziale di invecchiamento è di oltre dieci anni, può rimanere eccellente fino a vent'anni di età.

VINIFICAZIONE

Il vino è fatto con uve appassite naturalmente per 4/5 mesi. I grappoli migliori sono accuratamente selezionati. I più maturi e integri vengono raccolti e messi a riposo in fruttai ventilati. Dopo la lenta fermentazione si ottiene quindi l'Amarone.

Agrilegal Bioconsulting

Contatti:

sito web: www.agrilegal.it

email: info@agrilegal.it

tel: +39 327.6328052

Sedi:

Via Santa Chiara, 22 Verona

Via Pascoli, 21 Affi (VR)



显示

瓦坡里切拉阿玛罗尼*

在中国

简介

阿玛罗尼红葡萄酒来自意大利东北部威尼托的瓦坡里切拉。2009年，瓦坡里切拉阿玛罗尼葡萄酒晋升为意大利葡萄酒最高等级 DOCG 级。阿玛罗尼在意大利语中的意思是“大苦”，所以除了酒精度较高（一般在 15-16%）之外，阿玛罗尼的余味中会略带苦味。总体来说，阿玛罗尼酒体丰满，风味强劲，酸度较高，充满森林浆果气息，还带有甘草和巧克力的味道。同时，阿玛罗尼具有极强陈年潜力，一般可陈年十年以上。

原产地名称

瓦坡里切拉阿玛罗尼 DOCG 级

葡萄品种

45-95% 的科维纳、5-30% 的罗蒂内拉和 0-25% 的其他葡萄品种。

酒精度

最低酒精度为 14%。

色泽

酒体呈深红宝石色。

品尝笔记

密集的鼻子，散发出浓郁的森林浆果香气。在口感上,它提供了的质地丰富,单宁,酒体丰满.充满林浆果气息、还带有甘草、烟草、巧克力和无花果的味道。

理想搭配

炖肉、干酪, 烘烤、烧烤的肉类和熟奶酪搭配。

陈年潜力

该类酒在发售前至少陈酿两年；其陈年潜力在十以上，优秀者可达二十年以上。

酿造方法

佳酿采用自然风干四/五个月之久的瓦坡里切拉葡萄酿造。采摘下来的葡萄会经过精心筛选。最完整最成熟的果子会被装箱并放置在通风条件良好的房间内。经过慢发酵便酿造阿玛罗尼葡萄酒。

*Il termine Amarone non è incluso nelle liste traduttologiche ufficiali adottate dal governo cinese, ne sono quindi diffuse diverse varianti, ad esempio 阿玛隆尼, 阿玛诺奈 e 阿玛罗尼, in questo testo si è scelta l'ultima variante, più diffusa e più compatibile a livello fonetico con il corrispettivo italiano.



Agrilegal Bioconsulting

Contatti:

sito web: www.agrilegal.it

email: info@agrilegal.it

tel: +39 327.6328052

Sedi:

Via Santa Chiara, 22 Verona

Via Pascoli, 21 Affi (VR)

