



Pubblicazione: Wine Couture
Luogo: Italia Web
Data: 3 febbraio 2023



Amarone della Valpolicella dalla A alla Z: 20 vini da assaggiare per tutti



Re indiscusso dei vini rossi veronesi, l'Amarone della Valpolicella nel corso del tempo ha saputo adattarsi e rendersi sempre più contemporaneo, diventando oggi uno dei simboli più iconici e conosciuti della produzione vinicola made in Italy. Un vino rosso maestoso, ricco e dalle mille sfaccettature, capace di rendere omaggio ad un territorio unico e ricco di biodiversità come quello della Valpolicella che dalle porte della città di Verona si estende dalla Valle dell'Adige alla zona di Soave. Simbolo e marchio distintivo delle oltre 270 cantine che nella zona coltivano le uve autoctone per la sua produzione e che anno dopo anno ne determinano l'evoluzione e la crescita, conquistando sempre più non soltanto il palato dei grandi esperti, ma anche quello delle nuove generazioni di appassionati e curiosi. Per immergervi nell'universo e negli stili dell'Amarone, aperitivo all'anteprima di Amarone Opera Prima, vi proponiamo la nostra selezione di 20 etichette proprio per tutti da assaggiare per un viaggio nel calice alla scoperta del Re indiscusso dei vini della Valpolicella, dalla A di Albino Armani alla Z di Zonin.

20 racconti diversi sul Re dei vini rossi della Valpolicella: le etichette da assaggiare per prepararsi all'anteprima Amarone Opera Prima

Mancano ormai poche ore all'inizio di Amarone Opera Prima, l'annuale anteprima che omaggia questo grande vino frutto della profonda tradizione vitivinicola veneta. Ecco, dunque, 20 Amarone della Valpolicella assolutamente da provare e da scoprire, per prepararsi al meglio all'assaggio della nuova annata 2018 in uscita in questo 2023.

Zenato Sergio Zenato Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva

Dedicata ad una delle personalità più importanti di questa storica famiglia, questa Riserva, ottenuta con le uve Corvina, Rondinella e Oseleta, viene prodotta esclusivamente nelle migliori annate dai vigneti più vecchi dell'azienda. Un vino di grande struttura, intensità e carattere. Nel bicchiere di presenza di colore rubino intenso con sfumature tendenti al granato. Il naso è ampio e ricco, definito da note di piccoli fritti rossi maturi, spezie dolci, note tostate, tabacco e cacao, regalando una complessa prima impressione. Segue un gusto armonioso, caldo e molto elegante dai tannini vellutati. Chiude lungo e persistente.

