

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Tenuta Santa Maria Valverde

NOME | Valpolicella Classico DOC

UVAGGIO | Corvina e Corvinone 60% - Rondinella 20%
Molinara 5% - Oseleta 15%

ZONA DI PRODUZIONE | Marano di Valpolicella (VR)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Aperitivi, primi piatti, zuppe speziate tipo pasta e fagioli o secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati, a pasta dura.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18°-20°

DESCRIZIONE

Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violacei, intenso e persistente. Caratterizzato da sentori di frutta rossa (prugna, mora di rovo, mirtillo e ciliegia), confettura, pepe e vaniglia. Profumi terziari di caramello, tostato e vaniglia. Complessità che dal naso viene confermata in bocca con ulteriori spezie e d una chiusura leggermente sapida che ricorda il minerale e la spezia del pepe nero.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Tenuta Santa Maria Valverde

NOME | Valpolicella Classico Superiore DOC

UVAGGIO | Corvina e Corvinone 60% - Rondinella 20%
Molinara 5% - Oseleta 15%

ZONA DI PRODUZIONE | Marano di Valpolicella (VR)

AFFINAMENTO | Tonneaux per 1 anno e un ulteriore anno in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Zuppe speziate tipo pasta e fagioli o secondi piatti di carne e formaggi leggermente stagionati, a pasta dura.

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 16°

DESCRIZIONE

Il colore è di un rosso rubino con riflessi violacei, intenso e persistente. L'aroma ha sentori di frutta rossa e lampone, pepe verde (tipico del vitigno Molinara). Al naso si presenta un intenso profumo di viola. Sentori di frutta rossa (prugna, mora di rovo, mirtillo, ciliegia) e confettura. Profumi terziari di caramello, tostato e vaniglia. Questa complessità viene successivamente confermata in bocca, con ulteriori spezie ed una chiusura leggermente sapida che ricorda il minerale e la spezia del pepe nero.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Tenuta Santa Maria Valverde

NOME | Amarone della Valpolicella Classico DOCG

UVAGGIO | Corvina 15% - Corvinone 15%
Rondinella 30% - Molinara 30% - Oseleta 10%

ZONA DI PRODUZIONE | Marano di Valpolicella (VR)

AFFINAMENTO | Tonneaux di rovere francese per 7 anni e 2
anni in bottiglia in cantina sotterranea.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Primi di pasta e selvaggina, carni rosse elaborate
o bianche e formaggi di ogni tipo. Ottimo anche
con sapori dolci come il cioccolato.

GRADAZIONE | 16,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18°

DESCRIZIONE

Il vino si presenta rosso rubino con riflessi violacei, intenso, persistente. Sensori di mora di rovo, balsamicità gradevolissima, quasi mentolata rinfrescante, sottobosco, pepe bianco (dato dal vitigno della Molinara) al naso, sia al gusto. Profumo di rosa canina, di violette leggermente appassite. Caramello, tostatura e vaniglia (dato dall'affinamento in barili di rovere francese). La complessità aromatica è confermata dal lungo palato con note incisive di speziatura e acidità conferite dalla mineralità del cru e dell'altitudine al palato è avvolgente, l'alcolicità si alterna alla gustosa freschezza e alla piacevole sapidità. Il tannino è ben presente ed asciuga dolcemente la bocca.