Amarone Carnera: un fuoriclasse

Scritto da Vanni Berna
Lunedì 07 Giugno 2010 14:53



Ad est di Verona, facilmente raggiungibile con l'autostrada A4, la zona del Soave si presenta a noi con il fascino di un territorio amato e curato dalle sue genti, un territorio coperto di vigneti, un territorio ricco di cultura e di tradizioni.

A pochi chilometri da questo bellissimo e affascinante territorio troviamo l’Azienda Vitivinicola Antonio Roncolato una realtà consolidata da anni.

L'Azienda fondata nel 1979 è a conduzione famigliare coadiuvata dal titolare Sig. Antonio, dalla moglie Anna e dalle figlie Roberta e Valeria.

I vigneti ricoprono un'area di circa 30 ettari e sono situati sulle colline di Soave e nell’area D.O.C. della Valpolicella.

L’azienda produce in totale 9 vini.

Vino degustato: Amarone della Valpolicella 2006 “Carnera”

Tipologia: Rosso D.O.C.

Uve: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25% e Oseleta 5%

Gradazione: 16%

Affinamento: In botti di rovere e un ulteriore affinamento in bottiglia

Bottiglie prodotte: 4.000

Esame Visivo: Rosso rubino con riflessi granati.

Esame olfattivo: Non potente ma lunghissimo, complesso, fatto di speziature profonde, balsamicità, frutti rossi e fragranze floreali.

Esame gustativo: Splendido e avvolgente al palato, dimostra grande struttura ed equilibrio. E' caldo, fresco e morbidissimo, con un tannino di notevole eleganza.

Abbinamento: Oggi con carne di cavallo e formaggio embriago, fra vent'anni, per meditare e sognare.

Stato evolutivo: Pronto

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: € 39,90 - € 45,00.

Dove acquistarlo online:

Miglior prezzo nel sito Enoteca Le Cantine Dei Dogi vendita vino online

Punteggio: 93/100

Conclusione: Un grande millesimo. E' dotato del fascino del fuoriclasse, a dimostrazione il fatto che ha vinto la medaglia d'oro ad uno dei più prestigiosi concorsi enologici mondiali **"Decanter World Wine Award 2010".**

Questa meraviglia enologica cattura completamente i sensi e fa presagire molti anni di evoluzione.