

# WINEcouture

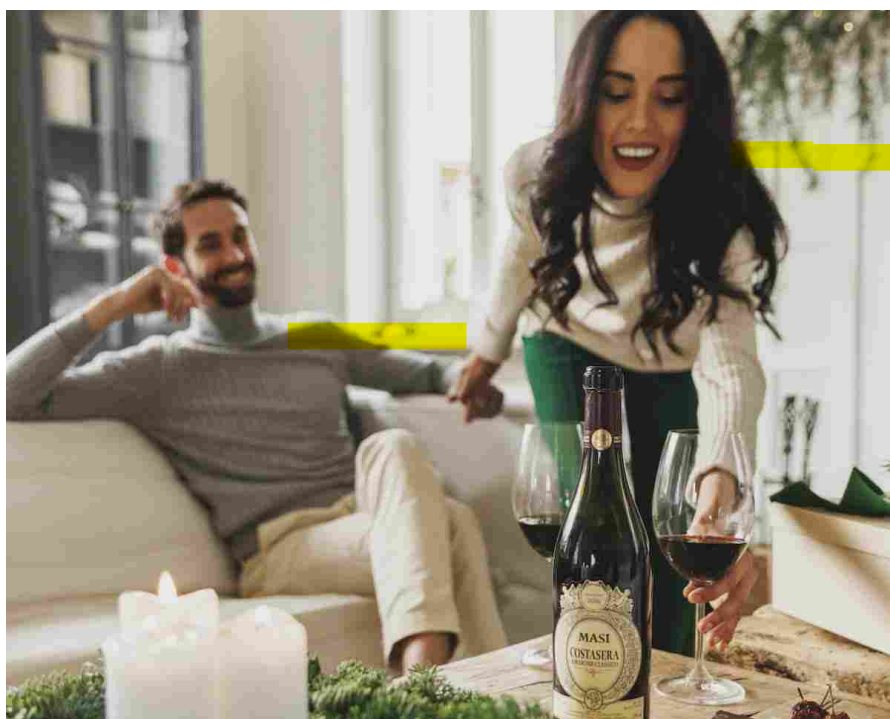


Home > 2021 > Dicembre > 20 > Amarone: le 15 etichette da bere e regalare a Natale

**COLLECTION** **TOP**

## Amarone: le 15 etichette da bere e regalare a Natale

6 MINUTI FA TEMPO DI LETTURA: 10 MINUTI DI MATTEO BORRÉ



**A** come Amarone. Il re dei vini veronesi, in tante declinazioni differenti. 15 etichette, quelle che abbiamo scelto per voi, tutte con il loro profilo ben definito e identificabile. Punta di diamante della Valpolicella, uno dei grandi rossi italiani, insieme a Barolo e Brunello. Un vino che nasce tra le colline di un territorio tra i più vocati e che si caratterizza per quell'appassimento delle uve negli iconici fruttai del veronese, punto di partenza di quella che si trasforma poi in una straordinaria avventura

### SPONSORED BY



### SPECIALE NATALE 2021: LE GUIDE CON I CONSIGLI DI WINECOUTURE



enologica.

**Corvina e/o Corvinone, Rondinella: questa, da disciplinare, la formula che regala la sua fisionomia a ogni Amarone. Poi ciascuno ha il proprio segreto.**

C'è chi completa il blend con la riscoperta Oseleta, altri scelgono la Molinara o una delle varietà della tradizione ammesse. Quel che resta, in ogni caso, è uno dei vini più longevi tra i grandi d'Italia.

**L'Amarone della Valpolicella può suonare differenti variazioni dello stesso tema.** Essere figlio della zona Classica, delineata dagli areali di Sant'Ambrogio di Valpolicella e San Pietro in Cariano, e le valli di Fumane, Marano e Negrar. Può parlare la lingua della Valpantena. Oppure esprimersi seguendo le molte sfumature della Doc Valpolicella, spaziando dai comprensori del comune di Verona alle valli di Illasi, Tramigna e Mezzane.

**In termini di affinità dello stile e soprattutto gusto, ciascuno ha la facoltà di optare per quel che più gli corrisponde. Ecco la sfilata di 15 etichette selezionate da WineCouture,** per altrettante emozioni nel calice che vi proponiamo per farvi compagnia lungo gli importanti pranzi delle feste.

## L'Amarone Classico che sposa anche la cucina asiatica e mediorientale: Allegrini

**Vino icona di Allegrini dal 1950, l'Amarone Classico della Valpolicella Docg è sinonimo dello stile creato dalla famiglia della Signora dell'Amarone,**

**Marilisa Allegrini.** Vigoroso, intenso, caldo e invitante, è vino che bilancia bene potenza ed eleganza con uno stile unico che esalta il patrimonio aromatico delle uve passite. Un grande classico da abbinare, come vuole la tradizione, con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone Classico della Valpolicella Docg Allegrini può essere proposto anche con piatti originali ed affascinanti dai sapori agrodolci, sposando alla perfezione le creazioni della cucina asiatica e mediorientale. Ricordatevi di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirla.



L'Amarone Classico della Valpolicella Docg Allegrini

## L'interpretazione atipica della Valpolicella di Albino Armani



**WINECOUTURE N. 11 / 12 – 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B**



**FOCUS | OSTRICHE E CHAMPAGNE: SÌ O NO? COSA DICE LA SCIENZA**



**Un'interpretazione atipica dei vini della Valpolicella, soprattutto quando si parla di Amarone: eppure, senza dubbio, oggi la più ricercata dai veri appassionati (oltre che apprezzata e premiata dalla critica).** Siamo a Marano, area tra le più vocate, nonché uno dei cinque comuni storici della sottozona "Classica". È qui che si raggiungono le maggiori altitudini: caratteristica che, associata all'origine vulcanica dei suoli, danno vita a un prodotto unico nel suo genere. È il Cuslanus Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva firmato **Albino Armani**. A dominare nel calice sono la croccantezza del frutto e la mineralità che conducono con sé eleganza, freschezza e longevità. Per un Amarone certamente da meditazione, ma che non teme la tavola e, anzi, si accompagna perfettamente a primi importanti con sughi di carne, a brasati o a cacciagione. Insomma, un vino perfetto da abbinare a tanti piatti, pensando alle festività dietro l'angolo.



Cuslanus Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva firmato **Albino Armani**

## Lo stile senza tempo dell'Amarone Bertani

**La nuova annata, 2012, di un inossidabile simbolo della Valpolicella.**

Facciamo riferimento all'Amarone della Valpolicella Classico **Bertani**, vero e proprio pezzo di storia quando si parla del re dei rossi veronesi. Il frutto di uno stile che da sempre ricerca una maggiore freschezza e una più facile bevibilità, spingendo l'acceleratore sul profilo di eleganza che garantiscono i terreni di Tenuta Novare, storico appezzamento di vigneti nella Valpolicella Classica dove questo simbolo prende vita e forma fin dal 1958. Un vino identitario, secco, dalla personalità spiccata e dove la potenza è sempre sottomessa a stile e armonia, in un complesso bilanciamento che gli garantisce una longevità da record. Ha un solo grande difetto: magnifico oggi, ancor più straordinario domani, un vino così non si sa mai quando berlo, quindi meglio essere previdenti e procurarsene ben più di una bottiglia.

**MEETS | LUCA CUZZIOL  
(SOCIETÀ EXCELLENCE):  
"CHAMPAGNE IN ITALIA:  
ECCO COME È ANDATA NEL  
2021"**



**COLLECTION | MATERNIGO  
AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA RISERVA  
DOCG 2016 – TEDESCHI**





L'Amarone della Valpolicella Classico Bertani

## I nuovi orizzonti della Valpantena di Costa Arènte

**La nuova frontiera della Valpolicella si estende fino all'orizzonte del microcosmo della Valpantena.** In **Costa Arènte**, l'Amarone nasce controllando che ogni passaggio sia eseguito a regola d'arte, con attenzione artigiana. E ogni sfumatura rappresenta il know-how e la cifra stilistica perseguita, volta all'espressione della naturale eleganza che il terroir della Valpolicella trasmette al vino. Pieno, vellutato, con un tannino morbido, l'Amarone della Valpolicella Valpantena Docg Costa Arènte non stanca grazie alla bella acidità, che gli garantisce anche longevità. Ottimo su carni saporite come selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti, sempre a base di carne, è vino ideale da meditazione.



L'Amarone della Valpolicella Valpantena Docg Costa Arènte

## L'armonia dell'unicità: De Buris

**L'essenza della Valpolicella. La potenzialità massima, sprigionata da una singola parcella in un terroir unico come le quote più alte del vigneto La**

### I RACCONTI DI TOPCHAMPAGNE



### TANNICO: MARCO MAGNOCAVALLO CI SPIEGA COSA CAMBIA PER CHI ACQUISTA GRAZIE AL NUOVO MAGAZZINO AUTOMATIZZATO

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: [https://youtu.be/DpAseEiYZaw?\\_t=1](https://youtu.be/DpAseEiYZaw?_t=1)

### COVER STORY | SOSTENIBILITÀ ETICA E FUTURO DELL'OLTREPO' PAVESE DEL VINO



### SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SEGRETI DELLE NUOVE ANNATE NELLE PAROLE DEI PRODUTTORI

**Groletta. La reinterpretazione contemporanea delle tradizioni.** Il sogno di una grande **famiglia del vino** giunto al suo terzo capitolo. È questo e molto ancora di più la grande bellezza di De Buris Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva 2010. Un progetto culturale ed enoico, non soltanto un vino, definito dal Tempo e dall'Attesa. Quella dell'istante di un assaggio. Quella del nuovo arrivo di un prodotto unico per genere e profilo. Quella di un'armonia dove ricchezza, complessità, profondità ed equilibrio si fondono, trovando la sintesi perfetta. Un vino che parla la lingua dell'esclusività più assoluta: da centellinare per le grandi occasioni, è infatti prodotto in 8.268 bottiglie e 150 magnum. Per chi vuole fare (o farsi) un regalo indimenticabile, non cercate oltre.



De Buris Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva 2010

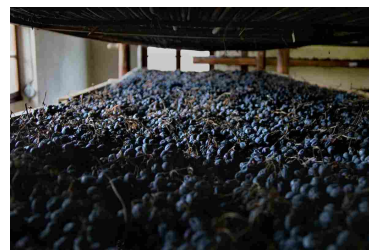
## Il portabandiera di Mister Amarone

**L'Amarone Classico della Valpolicella di Mister Amarone: Costasera 2016 è la bandiera di Masi nel mondo.** Il gigante gentile, punto di riferimento per la categoria. Aristocrazia dei rossi italiani, è frutto dell'autorevole expertise Masi nella tecnica dell'Appassimento, capace di esaltare Corvina, Rondinella e Molinara, quelle varietà autoctone che riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi. Amarone a tutto tondo, cavallo di razza che definisce la Valpolicella Classica. Un vino importante, che accompagna lungo pranzi e cene i piatti saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti, come Parmigiano o Pecorino. Si adatta perfettamente anche a un fine pasto, come vino da meditazione.



L'Amarone Classico della Valpolicella Costasera Masi

## La Riserva che celebra la storia della Famiglia Pasqua



### ARCHIVI

Dicembre 2021

Novembre 2021

Ottobre 2021

Settembre 2021

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Aprile 2021

Marzo 2021

Febbraio 2021

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

Agosto 2020

Luglio 2020



L'Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2013 **Famiglia Pasqua** è **vino di grande struttura e carattere, prodotto in edizione limitata seguendo il fil rouge che racconta l'eccellenza delle migliori annate**. Blend di Corvina, Rondinella, Oseleta e Corvinone, all'ingresso in bocca è di grande impatto, per un vino che si rivela caldo e morbido. Al palato, le note più tipiche dello stile classico dell'Amarone, quelle di marasca e more di rovo, si fondono con le spezie già scoperte all'olfatto con un richiamo di sottobosco. Ottimo con la selvaggina o il brasato, condotto fino alla fine del pasto sorprende in abbinamento con il cioccolato fondente. Un'etichetta preziosa che celebra la tradizione consolidata di una famiglia veronese del vino, rendendo omaggio alla sua storia e al territorio in cui si è sviluppata.



L'Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2013 Famiglia Pasqua

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019

## L'Amarone scavato nella roccia

**L' Amarone della Valpolicella Riserva Docg rappresenta il fiore all'occhiello dei grandi rossi firmati Rocca Sveva, suggestiva Cantina scavata nella roccia** proprio all'interno del monte su cui sorge il castello medievale di Soave. Questa grande Riserva richiede tempo, si fa desiderare. Ma vale la pena di attendere: il risultato è un vino intenso, morbido e rotondo al sorso, con un tannino vellutato ed avvolgente. Per una preziosa, indimenticabile espressione del territorio. Si consiglia di versarlo in un decanter alcune ore prima della degustazione per favorire l'ossigenazione e quindi la resa dei profumi.



L' Amarone della Valpolicella Riserva Docg Rocca Sveva

## Tasselli di stile: l'Amarone Santi

Nel 1843, all'estremità orientale della provincia di Verona, nello storico borgo di Illasi, nasce casa vinicola Santi. Oggi parte di Gruppo Italiano Vini, fonda il suo stile sull'utilizzo attento della Corvina e il ricorso ad affinamenti in botte grande, oltre che la selezione di essenze locali per le stesse. **Tutti tasselli di**

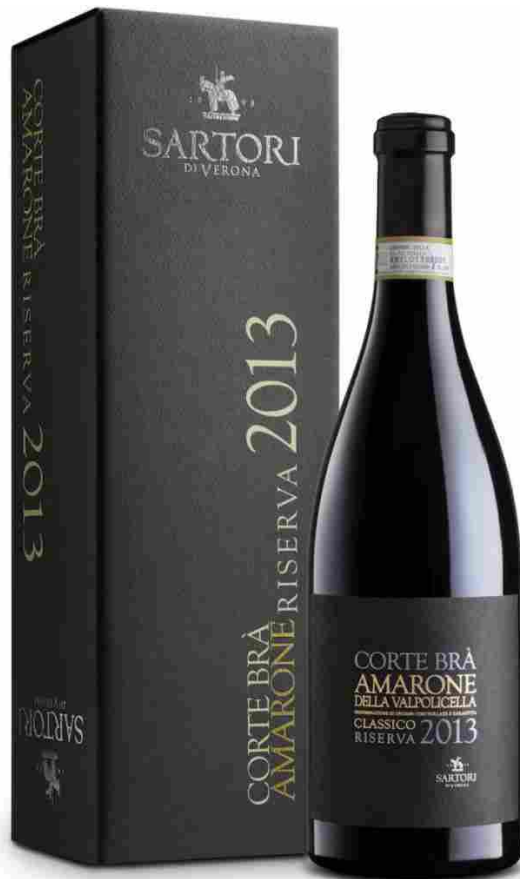
**una filosofia enologica, questi ultimi, volta a sottolineare l'appartenenza ad un territorio tra i più vocati d'Italia.** Il simbolo della cantina è il Santico Amarone della Valpolicella Classico Docg, accattivante icona del terroir, che con l'annata 2016 rappresenta al meglio lo spirito di questa storica etichetta. Un Amarone che al palato si percepisce come la mano che accarezza il velluto: consistente, morbido e caldo. Da abbinare a primi piatti saporiti, risotti e paste ripiene, cacciagione, e più in generale piatti a base di carni rosse.



Santico Amarone della Valpolicella Classico Docg Santi

## Molto più di un Amarone: il gioiello di “casa” Sartori

Il gioiello di “casa” **Sartori**, l'Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva 2013 Corte Brà è vino graffiante, che in bocca avvolge a 360° con la sua eleganza. **È figlio del vigneto del “brolo”, elevato a status di “Riserva” e rivisitato nell'abito: Borgognotta avvolta da una velina consegnata in casse di legno dedicate.** Vino da meditazione alla fine del pasto, ma che durante i pranzi e le cene delle feste accompagna alla perfezione ricette elaborate con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati. Merito di uno studiato mix, che all'eccezionale potenza associa un'estrema eleganza all'assaggio. Per un Amarone inebriante.



L'Amarone della Valpolicella Classico Docg Riserva 2013 Corte Brà Sartori

## La “super Riserva” illustrata Secondo Marco

**Una “super Riserva”, insolita nella veste, Classica per contenuto. Nel 2008 Marco Speri decide, grazie al supporto del padre Benedetto, di avviare il suo progetto personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica.** E oggi fa il suo debutto il suo primo progetto, un esperimento di vinificazione durato 13 anni. L'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fumetto firmato Secondo Marco al calice risulta fresco e goloso, in un equilibrio che trova sintesi tra complessità e longevità. Per un'etichetta, in 3mila bottiglie numerate, che manifesta il valore del tempo e dell'intuizione di produrre seguendo la propria visione con estrema fiducia. E se al centro della tavola c'è la stilizzazione del volto di Benedetto, con le mani sulla nuca innanzi la conferma della fondazione della nuova azienda, a contorno si ritrovano altri fatti storici per l'anno, come l'elezione di Barack Obama quale 44esimo Presidente Usa, il lancio dell'iPhone nel mondo, i giochi a Pechino della XXIX Olimpiade, il ritrovamento dell'acqua su Marte, il fallimento della Lehman Brothers e la liberazione della giornalista Ingrid Betancourt, rapita nel 2002. Per un vino da leggere e non solo da bere.





L'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fumetto firmato Secondo Marco

## Una storia “Classica” di alta collina: La Fabriseria

**Elegante espressione di uno dei cru di alta collina più vocati nella**

**Valpolicella Classica.** Dalla robusta complessità e una struttura tannica capace di conservare le caratteristiche fruttate, è rarità che si fa attendere:

L'Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva La Fabriseria firmato **Tedeschi** viene infatti prodotto solo in poche straordinarie annate. Per un racconto che si fa ascolto di un eccellente terroir, esaltandone i tratti e le peculiarità. Come tradizione comanda, questo vino dalla personalità spiccata a tavola sposa carni rosse e formaggi.



L'Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva La Fabriseria Tedeschi

## Marano, sempre Marano, fortissimamente Marano: Terre di Leone

**Una piccola produzione, esclusiva, che nasce dall'amore e dalla passione di**

**Federico Pellizzari e Chiara Turati per il territorio di Marano, nel cuore della Valpolicella Classica,** e la sua storia e tradizione vitivinicola tramandata da

antichi saperi. L'Amarone della Valpolicella Docg Classico Terre di Leone prende vita dalla felice unione di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, facendosi interprete non solo di una vendemmia e dell'andamento di un'annata, ma di un qualcosa di più grande: la specificità del terroir di alta collina scelto dall'azienda per dare forma ai suoi vini. Una di quelle scoperte che non possono che rendere ancora più lieta la tavola delle feste.



L'Amarone della Valpolicella Docg Classico Terre di Leone

## Il nuovo Archivio Storico dell'Amarone Zenato

L'Amarone 2008 Archivio Storico **Zenato**, solo 2500 bottiglie numerate e 400 Magnum, **è l'espressione più pura dell'amore e della dedizione della famiglia Zenato per il vino e per un territorio unico, la Valpolicella.** Tutto è cominciato nel 2008, quando è stata posta a riposare in barricaia un'annata particolarmente felice del miglior Amarone della Valpolicella dell'azienda. Poi, la magia del tempo ha compiuto il resto, dando vita alla prima edizione limitata dell'Archivio Storico Zenato. Un vino di territorio, intenso e voluminoso, originato dalle vigne più vecchie e meglio esposte del vigneto della Tenuta Costalunga. Ideale con arrostiti di selvaggina, con carne rossa alla griglia e con formaggi stagionati, è ottimo anche come vino da meditazione.



L'Amarone 2008 Archivio Storico Zenato

## Dalla A di Amarone alla Z di Zonin

**Dalla A di Amarone alla Z di Zonin.** L'offerta della casa vinicola veneta si caratterizza per un'unica etichetta, frutto della partnership con diversi produttori della Valpolicella, nella zona Classica ma non solo. Un Amarone della Valpolicella Docg 2018 dallo stile ben preciso: un vino ricco, avvolgente, che punta su eleganza e bevibilità, caratterizzandosi nel finale per le note balsamiche persistenti. Dal sapore maestoso, ma allo stesso tempo vellutato,

si abbina con i grandi piatti della cucina tradizionale italiana, carni nobili e cacciagione oppure per un fine pasto con formaggi molto stagionati.



Amarone della Valpolicella Docg Zonin 1821

⚡ Amarone

⚡ Speciale Natale 2021

#### ARTICOLO PRECEDENTE

Champagne, I Quaderni di WineCouture è online: il nostro regalo di Natale a tutti voi

## Leggi anche:



Champagne, I Quaderni di WineCouture è online: il nostro regalo di Natale a tutti voi

🕒 3 ORE FA



Un Natale toscano in due special box da regalare

🕒 4 ORE FA



Sulla tavola delle feste ritorna l'iconica Anfora del Verdicchio

🕒 6 ORE FA



Il regalo di coppia (per wine lover e non solo) di Altesino

🕒 7 ORE FA

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*