



VILLA GORGO

IL VINO

GRANDI VINI ROSSI ITALIANI DA COLLEZIONE

Tipo di bottiglia	Borgognotta 750 ml vetro verde scuro
Tappo	Sughero
Capsula	Plastica termoretraibile nera
Raccolta	Differenziata
Smaltimento	Verificare sempre le disposizioni del Comune di residenza
Annata	2011
Denominazione	Amarone della Valpolicella DOC
Area di produzione	Negrar - Regione Veneto
Uvaggio	Corvina Veronese 75%, Rondinella 25%
Area di piantagione	Negrar
Epoca di raccolta	Prima e seconda settimana di ottobre
Affinamento	36 mesi in barrique e tonneau, 6 mesi di bottiglia
Caratteristiche	Vino possente, di grande tradizione e personalità, dall'impronta internazionale
Gradazione	15,50% vol.
Acidità	5,20 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Note di piccoli frutti rossi, confettura di fragole, sottobosco, genziana, rabarbaro, spezie scure
Percezioni gustative	Di carattere, con una mineralità molto marcata. Il palato è in perfetta sintonia con i profumi percepiti al naso
Finale	Persistente, di grande stoffa



CURIOSITA' E STORIA

La provincia di Verona è situata a ridosso della sponda orientale del Lago di Garda, noto per la bellezza del suo paesaggio, ricco di borghi, castelli, eremi e antiche pievi romaniche. Nel suo cuore si trova la Valpolicella, terra ricca di sapori dove, tra le magnifiche ville, simbolo di un'antica e raffinata prosperità, la tradizione vinicola domina come elemento caratterizzante del territorio, nel quale si produce l'Amarone, vino pregiato, conosciuto in tutto il mondo. Ai Conti di Gorgo, antica famiglia della nobiltà veneta, sono dedicati i nostri vini della grande tradizione vinicola della Valpolicella, tra quali, il prestigioso Amarone che porta il nome di "Villa Gorgo", una bellissima dimora settecentesca appartenuta alla famiglia.