

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

ROCCA SVEVA


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



Uve

Corvina, Corvinone e Rondinella

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. Il mosto-vino termina la fermentazione in recipienti d'acciaio. Dopo la maturazione, per almeno 24 mesi, segue affinamento in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo

Si presenta ampio, caldo e morbido, con un tannino armonico e vellutato, di lunga e piacevole persistenza

Sapore

In bocca si presenta corposo ed equilibrato con una leggera nota balsamica di tiglio e salvia. Una straordinaria combinazione di profondità gusto- aromatica e pienezza di sorso

% Alcool 15%

Temperatura di Servizio 16-18°C. in calici molto ampi. È consigliabile versarlo in un decanter alcune ore prima della degustazione per favorire l'ossigenazione e quindi la resa dei profumi

PREMI & RICONOSCIMENTI



95 PUNTI
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
2021



91 PUNTI
DECANTERWORLD WINEAWARDS
2021



ROSSO MERANO
THE WINEHUNTER
2021



91 PUNTI
I VINI DI VERONELLI
2021



★★★★
VINI BUONI D'ITALIA
2021



◆◆◆◆
BIBENDA 2021
FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER



ttt
VITAE
LA GUIDA VINI
2021



2 GLASSES
GAMBERO ROSSO
2021



92 PUNTI
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
2020



3 STELLE
I VINI DI VERONELLI
2020



93 PUNTI
5 STAR WINES THE BOOK
2020



88 PUNTI
INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
2020