

VILLA SPINOSA

NOTIZIE PER LA STAMPA

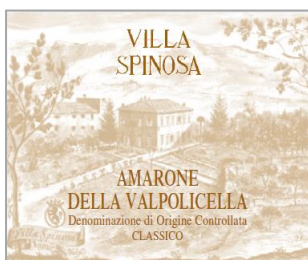
“TRE BICCHIERI”, VILLA SPINOSA RADDOPPIA

CON L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2008
CONFERMATO IL MASSIMO RICONOSCIMENTO OTTENUTO LO SCORSO ANNO
DALLA GUIDA VINI D'ITALIA-GAMBERO ROSSO AL RIPASSO SUPERIORE JAGO 2011

Villa Spinosa, azienda di Negrar nella Valpolicella Classica, ottiene il massimo riconoscimento dalla guida “Vini d'Italia 2017” del Gambero Rosso, che premia l'eccellenza della produzione enologica italiana:

“TRE BICCHIERI” all' **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2008**

Una conferma per la cantina guidata da Enrico Cascella Spinosa che lo scorso anno era già entrata nell'Olimpo dei vini italiani con il **Valpolicella Ripasso Classico Superiore “Jago” 2011**. Il premio rappresenta per Villa Spinosa un riconoscimento al proprio stile enologico, da sempre fortemente ispirato alla tradizione e al legame con il territorio della Valpolicella Classica.



L' **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2008**, è un Amarone in stile tradizionale, che fa dell'eleganza il suo punto di forza e la sua identità. Sintesi di equilibrio, rotondità, giusta potenza, l'Amarone della Valpolicella Classico 2008 racchiude nel suo carattere anni di storia, passione, attesa e dedizione, espressione del territorio e ambasciatore della Valpolicella e di Villa Spinosa.

È la magia dell'Amarone, armonia per il cuore e la mente.

Frutto di una attenta selezione in vigna e nel fruttajo, le uve, poste in appassimento per quasi tre mesi, provengono esclusivamente dai tre cru di proprietà, situati a Jago e Costa del Buso (Negrar in Valpolicella) e Figari (Marano di Valpolicella), zone collinari della Valpolicella Classica, tra 230 e 423 metri di altitudine.

Nelle cantine della corte Ottocentesca, il vino si affina in tonneau e botti di rovere di Slavonia per almeno quattro-cinque anni sotto il controllo del team guidato dall'enologo Gian Maria Ciman con la collaborazione dell'enologo Enrico Nicolis.

Il lungo affinamento in legno, dona al vino profumi di mora, mirtillo e ribes nero con note di vaniglia, tabacco, cioccolato e spezie che anticipano tannini dolci e morbidi in bocca, rendendolo particolarmente equilibrato e longevo (15-20 anni).

Per degustare l'Amarone 2008 di Villa Spinosa, l'appuntamento è a Roma il 29 ottobre in occasione della premiazione ufficiale di tutti i "Tre Bicchieri" d'Italia 2017 e agli eventi internazionali organizzati dal Gambero Rosso in Europa e negli Stati Uniti.

La degustazione è possibile anche direttamente in cantina a Jago di Negrar, assieme agli altri vini di Villa Spinosa: il Valpolicella Classico doc, il Valpolicella Classico superiore doc “Figari”, il Valpolicella Ripasso Classico Superiore “Jago”, l'Amarone della Valpolicella Classico docg, gli Amarone della Valpolicella classico doc “Guglielmi di Jago 10 anni” e “Guglielmi di Jago 15 anni” e il Recioto della Valpolicella Classico docg “Francesca Finato Spinosa”.

Villa Spinosa, settembre 2016