

NOTIZIE PER LA STAMPA

## VILLA SPINOSA PARTECIPA ALL'EDIZIONE 2019 DI VINITALY

# PARTICOLARMENTE COINVOLGENTE LA VERTICALE DI AMARONE GUGLIELMI DI JAGO, AFFINATO IN BOTTE PER 10-15 E 20 ANNI

FRA LE NOVITÀ, L'AMARONE ALBASINI, VINO PREMIATO CON "TRE BICCHIERI" DAL GAMBERO ROSSO E LE NUOVE ANNATE DEI VINI VALPOLICELLA

- - -

Nel cuore della Valpolicella Classica, a Negrar, Villa Spinosa produce esclusivamente i vini tipici della Valpolicella nei 20 ettari di vigneto di proprietà, i cru Jago, Figari e Costa del Buso.

A **Vinitaly** propone in degustazione l'intera gamma dei suoi vini, con alcune particolari selezioni:

## Verticale di tre annate di Amarone "Guglielmi di Jago"

L'Amarone è il vino icona della Valpolicella. Guglielmi di Jago, prodotto solo nelle migliori annate, matura a lungo nel legno e viene proposto in vendita 10, 15 e 20 anni, dopo la vendemmia. Prezioso ed elegante, di grande complessità gustativa, esprime la filosofia di Villa Spinosa, che, rispettando i tempi del vino, senza forzature, interpreta lo stile più tradizionale dell'Amarone, esaltando quella tipicità e unicità che lo hanno reso famoso nel mondo. In degustazione le annate 2007, 2004, 1998.

### Tre Bicchieri

"ALBASINI", AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG, 2011: un riconoscimento che premia la filosofia enologica fatta di tipicità ed eleganza dei vini di Villa Spinosa.

#### Le annate

- VALPOLICELLA CLASSICO 2016: vino fresco, delicatamente speziato e ricco di profumi;
- "FIGARI" VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016: dal cru Figari, nella vallata di Marano di Valpolicella;
- "JAGO" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2015: dal cru Jago, vigneto fra i più storici e vocati della Valpolicella;
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015: l'Amarone giovane, che ha affinato in tonneaux e botti di legno per soli due anni: morbido dai profumi di frutta in confettura;
- "Francesca Finato Spinosa" Recioto della Valpolicella 2013: trionfo di energia, colore e vibranti profumi di amarena e spezie.

VI ASPETTIAMO ALLO STAND

PADIGLIONE 4 VENETO | STAND C 3