

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

AMARONE CLASSICO

Ha tonalità di un rosso granato omogeneo e luminoso, con movimenti che evidenziano ed annunciano struttura, consistenza e generosa morbidezza.

All'olfatto, istantanei ed evidenti sentori di piccoli frutti neri e rossi macerati tra cui riconosciamo ciliegia nera, mora di rovo, prugna rossa, nocino, fusi in dolci note speziate di cioccolato e di bacche di vaniglia; quindi progressiva apertura verso sentori di rosa rossa matura e di erbe aromatiche. Il primo sorso è ricco e sontuoso e da subito avvolgente ed austero.

Il caldo ed il tannico si fondono in vellutata e setosa morbidezza, lasciando spazio ad una ampia apertura su note di confetture di frutta a polpa scura, condite da spezie dolci; il finale è molto lungo e carezzevole su fondo caldo e sapido con ultime note di piacevole liquirizia.

È vino ideale per piatti di selvaggina, anche speziata e salsata; formaggi a pasta dura quali il Monte Veronese, il Parmigiano Reggiano, i pecorini stagionati.

Eddy Furlan

Tra i più autorevoli esperti di vino d'Italia, Eddy Furlan è l'unico sommelier (ma anche enotecnico ed enologo laureato) del nostro Paese nominato Chef Sommelier dall'Union des Sommeliers Français. Nato nel 1951, professionista dal '76, è stato segretario generale dell'Association de la Sommelierie Internationale (ASI) e presidente nazionale dell'AIS dal '96 al '99, vice presidente AIS per i sei anni precedenti. Nel 1980 si è classificato primo al concorso per il miglior Sommelier d'Italia, mentre nel 1989 ha meritato la Medaglia di bronzo al Campionato Mondiale per sommelier professionisti a Parigi. In ambito AIS è Degustatore Ufficiale, Commissario d'esame, Docente.

