

ALTEO Amarone della Valpolicella DOCG

L'Amarone è conosciuto nel mondo come sinonimo di qualità: un vino di grande classe tipico del nostro territorio. Dagli anni '90, "Alteo" rappresenta una delle nostre punte di diamante. Con la sua eleganza e potenza, è da sempre espressione della nostra filosofia, che mira all'armonia in sottile equilibrio tra muscolosa struttura e fine morbidezza.

The Amarone is known across the globe as the wine of excellence from the Verona region. Since the 1990s, Alteo has been our flagship wine. Its elegance and power express our philosophy: to achieve a subtle balance between muscly structure and fine softness.



COLORE

Granato vivido e particolarmente luminoso.

COLOR

Vivid, particularly bright garnet.



PROFUMO

Bouquet invitante, caldo, con note di frutta passita, pepe nero, caffè, liquirizia e vaniglia.

AROMA

Warm, inviting bouquet of dried fruit, black pepper, coffee, liquorice and vanilla.



GUSTO

Vino di grande struttura, pieno ed elegante. Al palato è avvolgente, morbido. L'eleganza, la leggera dolcezza e il volume sono le caratteristiche sorprendenti di questo vino. Persistente, con un ritorno di liquirizia.

TASTE

A full-bodied, elegant wine. On the palate it is soft, velvety. The elegance, slight sweetness and volume are the surprising features of this wine. Long finish with an aftertaste of liquorice.



Corvina
Corvinone
Rondinella



VENDEMMIA

La vendemmia è manuale e avviene tra fine Settembre e i primi di Ottobre. Vengono selezionati solo i grappoli migliori, messi a riposo per più di 4 mesi prima di iniziare le fasi di lavorazione.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Terreni argillosi e calcarei sui pendii più alti dove è possibile coltivare la vite. Pergola corta veronese. 50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 25-35 giorni. L'affinamento in barriques, per un periodo minimo di 3 anni. Durante questa fase si eseguono periodicamente assaggi organolettici di ogni singola botte/barrique per capirne l'evoluzione. L'affinamento in bottiglia prima della vendita è di almeno un anno.



ALCOL

17.5 % by vol.

ALCOHOL CONTENT

17.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE

16 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l, 3.0l

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA

Ottimo con primi piatti anche agrodolci, carni alla brace, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura.

FOOD & WINE PAIRING

Alteo pairs well with sweet-and-sour dishes, barbequed meats, game and very mature cheeses.



MUSICA

Classica

MUSIC PAIRING

Classic



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2017	LUCA MARONI MILLESIME BIO	97/99 2° Best wine of Italy 95/100 ORO / GOLD
2016	JAMES SUCKLING FALSTAFF MUNDUS VINI BIOFACH MILLESIME BIO DECANTER LUCA MARONI VINETIA	94/100 94/100 ORO / GOLD ORO / GOLD 91/100 ARGENTO / SILVER 97/99 2° Best wine of Italy 3/4
2015	DECANTER MUNDUS VINI BIOFACH AWC VIENNA FALSTAFF WINE ENTHUSIAST REVIEW LUCA MARONI VINI BUONI D'ITALIA VERONELLI	95/100 - ORO / GOLD ORO / GOLD ARGENTO / SILVER 91/100 91/100 97/99 4/4 3/3 - 92/100
2013	BERLIN WINE TROPHY VERONELLI LUCA MARONI VINI BUONI D'ITALIA	ORO / GOLD 3/3 94/99 CORONA (max recognition)

2012	JAMES SUCKLING WINE ENTHUSIAST MUNDUS VINI BIOFACH LUCA MARONI VINI BUONI D'ITALIA VERONELLI VITAE (AIS) VINETIA BIBENDA	93/100 91/100 ARGENTO / SILVER 96/99 4/4 3/3 4/4 4/4 4/5
2011	MILLENNIAL AWARDS LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH VINETIA	ORO / GOLD 95/99 ORO / GOLD 4/4
2010	VERONELLI	3/3
2008	DECANTER VERONELLI LUCA MARONI VIVINO	ORO / GOLD 3/3 90/99 TOP WINE ITALIAN 4.5/5
2007	VERONELLI LUCA MARONI VINI BUONI D'ITALIA VIVINO	3/3 95/99 4/4 TOP WINE ITALIAN 4.5/5
2006	DUEMILAVINI MUNDUS VINI BIOFACH VERONELLI	4/4 ORO / GOLD 2/3