Amarone della Valpolicella docg Classico Riserva 2013 di Santa Sofia

scritto da Fabio Piccoli | 5 Aprile 2022


SANTA SOFIA
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO

Conosco Santa Sofia da moltissimi anni. Ho avuto la fortuna di seguire la straordinaria crescita di questa azienda grazie alla competenza ed esperienza in cantina di Giancarlo Begnoni, tra i primi enologi ha comprendere già negli anni 70 le grandi potenzialità della Valpolicella Classica. Ma alla competenza enologica di Giancarlo si è abbinata ormai da molti anni la grande visione di mercato di suo figlio Luciano, uno dei più dinamici e preparati manager nel panorama vitivinicolo veronese.

Per questa ragione degustare l'Amarone della Valpolicella Classico di Santa Sofia significa avere un benchmark di riferimento del profilo qualitativo raggiungibile in questa che da tempo possiamo considerare una delle terre a maggiore vocazione vitivinicola a livello internazionale. Un percorso meditato, costruito e lungimirante che inizia tra i filari più antichi dei vigneti storici e continua in cantina: 100 giorni di appassimento, 5 anni in pregiate botti di rovere di Slavonia e 2 anni in bottiglia: un'attesa che regala al vino carattere, personalità ed equilibrio per sole 6093 bottiglie.

E l'identità di Santa Sofia è evidente in ognuna delle bottiglie, con la sua freschezza e piacevolezza in grado di accompagnare momenti di convivialità e meditazione. Dal colore rosso ciliegia intenso, la 2013 avvolge con gli aromi di frutta rossa matura come amarene e marasche che insieme a note di caffè, pepe e nocciole tostate regalano dinamicità al vino senza precedenti tra tannini vivaci e buona acidità.

L'annata 2013 ci ha assolutamente convinto riuscendo a confermare ancora una volta lo stile di Giancarlo Begnoni, capace di abbinare eleganza ad una straordinaria bevibilità, evitando quegli eccessi di potenza riscontrabili talvolta in alcune interpretazioni di Amarone.

C'è un "marchio di fabbrica" ormai nei vini di casa Santa Sofia e questo è sinonimo di assoluta garanzia per chi privilegia eleganza e finezza alla potenza.

Al naso ci sono arrivate subito note nitide di marasca ma anche frutti neri di bosco. Ma ad essere ancor più intense sono i sentori balsamici e le note speziate di pepe rosa in prima. In bocca grande equilibrio, il “calore alcolico” si fa sentire ma è tenuto sempre sotto controllo da una freschezza che regala una bevibilità unica. Grande persistenza con quelle sensazioni fruttate che ti ritornano nel finale.

L’abbiamo abbinato in un fine cena a base di formaggi di lunga stagionatura dal classico Parmigiano Reggiano (60 mesi) ad un Monte Veronese Stravecchio (oltre due anni) e per chiudere un Bitto fantastico di lunga stagionatura (quasi 5 anni!).

Company Profile

Santa Sofia è azienda storica con vigneti e cantina nella Valpolicella Classica e orientale. Produce vini dal 1811 nelle antiche cantine adiacenti alla villa palladiana ed esporta in più di 60 paesi nel mondo. Lo stile è autentico, elegante ed espressivo, sempre coerente con le caratteristiche delle uve autoctone della Valpolicella.

Santa Sofia
via Cà Dedè 61, frazione Pedemonte di Valpolicella
San Pietro in Cariano, VR 37029 IT
+39 045 770 1074
www.santasofia.com – info@santasofia.com