



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

GIOÈ

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

2011

Zona di produzione

Valpolicella classica. Da vigneti di collina nelle zone più vocate nei comuni di Marano di Valpolicella, Fumane e San Pietro in Cariano.

Varietà delle uve

Corvina e Corvinone (80%), Rondinella (20%), con attenta selezione dei grappoli e appassimento delle uve per circa 100 giorni.

Resa

48 q.li/ha

Affinamento

42 mesi tra botti di rovere di Slavonia e *barriques* da 225 litri di rovere francese di media tostatura; almeno 2 anni in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 15,5% Vol.

Acidità totale 6 g/l

Zucchero residuo: 3,6 g/l

Descrizione organolettica

Rubino impenetrabile con riflessi granati, ha naso ampio, complesso, raffinato, che rimanda a un ventaglio olfattivo intrigante, morbido, sensuale, con ricordi di composta di amarene, marasche sotto spirito, prugne e fichi secchi, fiori rossi macerati e sottobosco, una marcata nota di cioccolato fondente. Il sorso è ricco, potente, retto da una trama tannica vivace; il generoso calore alcolico è ben bilanciato da un piglio acido vivido, che sa di croccanti lamponi.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Dopo alcuni anni di affinamento, può sfidare i piatti a base di carne più ricchi della cucina internazionale, quali la lepre alla *Royale* e la beccaccia arrosto, e preparazioni dominate da tartufo bianco. Maturo, si fa vino da meditazione, magari con un tocchetto di Castelmagno stagionato.

Longevità

Se correttamente conservato evolve e migliora per lungo tempo.

Curiosità

“Nel 1964 ho avuto l’idea di produrre un vino di qualità realmente superiore, che abbinasse ad una stoffa poderosa i profumi più eleganti e morbidezza del gusto. Da allora, solo in particolari annate si sono ripetute le condizioni stagionali e microclimatiche indispensabili alla maturazione delle uve che danno vita al “Gioè”.
[Giancarlo Begnoni]

Il nome “Gioè” indica la parte superiore del Monte Gradella, da cui nascono uve con caratteristiche eccezionali grazie alle caratteristiche del terreno e alla continua esposizione solare.

