

# Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Corte Vaona"

Questo Amarone è stato chiamato “Corte Vaona” al fine di valorizzare l'antico cortile pavimentato (corte) davanti al maniero, proprietà della famiglia Vaona dalla metà del XVIII secolo, dove è situata l'Azienda Agricola Novaia; selezione perché le uve vengono selezionate personalmente dai fratelli Vaona dai propri vigneti con grande accuratezza per ottenere lo stesso vino morbido, equilibrato, ripetutamente anno dopo anno, nonostante le diverse condizioni meteorologiche.

---

## Premi più recenti

**WINE ENTHUSIAST:** 92/100

**JAMES SUCKLING:** 91/100

---

## Vinificazione e Invecchiamento

| | |
|---|---|
| Varietà di Uva: | Corvina, Corvinone , Rondinella e altre uve locali |
| Contenitore per fermentazione: | Acciaio inossidabile |
| Invecchiamento prima dell'imbottigliamento: | 24 mesi |
| Invecchiamento in bottiglia: | 8 mesi |

## Vigna

| | |
|---|---|
| Location della vigna: | Valpolicella (Verona) |
| Periodo di vendemmia: | La terza decade di Settembre |

## Note di degustazione e abbinamento cibo

| | |
|---|---|
| Note di degustazione: | Colore granato intenso. Profumo intenso, con sentori predominanti di frutti rossi e amarene nel naso, combinato con una nota peculiare, tipica del processo di essiccazione. Toni speziati caratteristici, con sentori di cioccolato fondente e tabacco, oltre a “note di goudron che emergono con la maturità. Al palato è ricco, morbido e persistente, con alcol ben equilibrato, estratto elevato e una nota minerale particolarmente intensa sul finale, che esalta la tipicità del prodotto |

*2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.*