
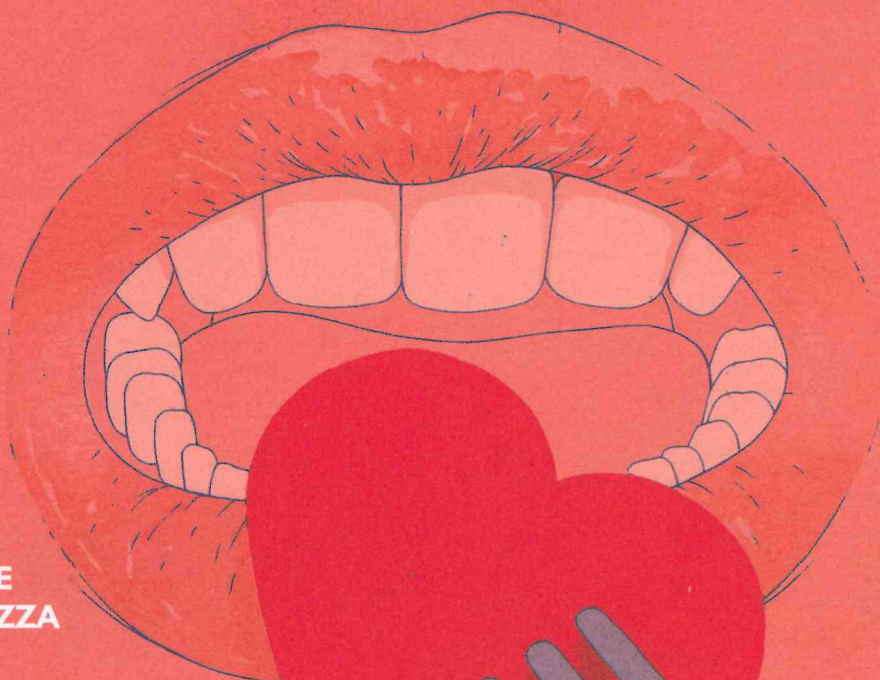


Dalla parte del gusto

# GAMBERO ROSSO



Anno 33 - numero 386  
mensile marzo 2024  
€ 6.50  
gamberorosso.it



**AMARONE**  
LA RIVOLUZIONE  
DELLA LEGGEREZZA

**I MIGLIORI VINI**  
DI PRIMAVERA

**D'ALEMA: "COSÌ**  
INGANNAMMO L'IRAN  
COL SUCCO DI MELA"

## Il ricatto dei food blogger

*Inchiesta sul business delle false recensioni*



IN EDICOLA IL 29 FEBBRAIO 2024 | POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1, COMMA 1 ALTE. N. MBPAUCIRM /49/2018 - AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT.) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPIATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA € 15,50; SVIZZERA CANTON TICINO, CHF 14,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.



86

>Amarone della Valpolicella Valpantena '19



Bertani  
Grezzana (VR)

La storica azienda di Grezzana accanto al suo Amarone Classico propone un'interpretazione della Valpantena che senza rinnegare lo stile aziendale porge maggior immediatezza e freschezza. Profumi di frutto rosso e fiori riverberano in un

palato succoso dove all'acidità spetta il compito di reggere la pienezza e maturità del palato.

84

>Amarone della Valpolicella '19



Montresor  
Verona

L'inconfondibile bottiglia satinata dell'azienda di Verona custodisce un vino che ha nell'immediatezza del frutto e la riconoscibilità della tipologia il tratto distintivo. Ciliegia dolce e carnosa e spezie si fondono in un sorso succoso e di

grande disponibilità, dove il corpo è retto dall'acidità che ne allunga e ingentilisce il profilo.

94

>Amarone della Valpolicella Case Vecchie '18



Brigaldara  
San Pietro in Cariano (VR)

Da vigneti racchiusi dai boschi, sul crinale che separa la Valpantena da quella di Negrar, vengono le uve per questo raffinato Amarone. L'affinamento ha portato in dote finezza aromatica, con la ciliegia surmatura che si accompagna alle note

di rabarbaro e pepe nero. Il sorso è agio, sapido e succoso e conclude con una affascinante nota di tè.

85

>Amarone della Valpolicella Torre del Falasco '19



Cantine di Verona  
Verona

Impostazione nitida nell'esprimere il carattere solare e avvolgente della tipologia veronese. Al naso si coglie nitida e centrale la presenza del frutto rosso carnoso e dolce, mentre sullo sfondo appaiono timide le sfumature di pepe e fiori macerati. Il

palato ripercorre il medesimo sentiero, mettendo in luce armonia e fin grande propensione alla beva.

96

>Amarone della Valpolicella Cl. Sant'Urbano '19



Speri  
San Pietro in Cariano (VR)

La sintesi dell'Amarone. Un calice che non stupisce per carattere o imprevedibilità ma per come sappia portare la tradizione a vette assolute. La ciliegia, le erbe fini, il pepe si susseguono senza soluzione di continuità. Il sorso si tende sotto la

spinta dell'acidità e la pienezza fruttata si fa leggera e si esalta una beva trascinate.

92

>Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. '17



Zenato  
Peschiera del Garda (VR)

La Riserva di Sergio Zenato ha sempre bisogno di tempo per esprimere il suo carattere e la vendemmia 2017 non fa eccezione. Oggi porge un quadro aromatico complesso dove frutto, spezie e note floreali si fondono alla perfezione. Il sorso contrappone la

sua solidità alla tensione acida, risultando asciutto, deciso e conquista il palato con una raffinata chiusura.

85

>Amarone della Valpolicella '19



La Collina dei Ciliegi  
Grezzana (VR)

Posta in una delle zone più alte della denominazione, l'azienda che fa capo a Massimo Gianoli prime un'idea di vino che ricerca più la finezza che la potenza. La versione frutto della vendemmia 2019 si presenta con profumi che richiamano

la ciliegia selvatica, le spezie e il timo. Il palato è succoso, agile e il vino si distende con grazia e agilità.

95

>Amarone della Valpolicella Cl. '19



Allegrini  
Fumane (VR)

La veste rubino intenso e vitale anticipa un corredo aromatico dove il frutto appare integro e croccante, impreziosito dalle note speziate. Il sorso è energico, scattante e di grande precisione, tratteggiato dalla consueta sapidità. Il risultato è un

vino che sdogana l'Amarone dal ruolo di vino da meditazione per diventare un perfetto compagno a tavola.

91

>Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe '15



Masi  
Sant'Ambrogio Valpolicella

È passato quasi un decennio dalla vendemmia di questo Campolongo di Torbe e il vino manifesta una evoluzione affascinante. Le note aromatiche spaziano dalla ciliegia in confettura alle note balsamiche, lasciando la componente speziata solo sullo sfondo.

Il sorso è pieno, fitto nella trama tannica e capace di donare all'Amarone un profilo energetico e grintoso.