

IL VELLUTO®

SENGIA®

In un documento cartografico del 1706 dell'Archivio di Stato di Venezia appare l'antico edificio, sede dell'azienda sito nel podere "Sengia" che figurava nel "Catasto Terreni Napoleonico" con la qualifica di "Arativo arborato vitato in colle".

Dal 1935 l'azienda Meroni ottiene i suoi prodotti dalle sole uve di proprietà provenienti dai poderi "Sengia" e "Maso", situato in località la Grola, zona ritenuta ancora oggi come la più vocata della Valpolicella, dove leggenda narra sia nato il Recioto e l'Amarone.

Qui la famiglia Meroni da sempre proprietaria coltiva con amore e dedizione le proprie vigne dalle quali ottiene prodotti di qualità.

Dall'amore per la terra e per i suoi frutti i vignaioli ed i cantinieri ottengono le due linee di prodotti: "Sengia" dal nome del podere di provenienza; "Il Velluto" dalla dedica del famoso poeta dialettale veronese Berto Barbarani che nel 1943 scrisse a Carlo Roberto Meroni:

"Meroni caro abbiamo ricevuto il Sant'Ambrogio fatto di Velluto che alla tua salute abbiamo bevuto. In queste universali parapiglie ti assicuriamo che le tue bottiglie son la farmacia delle famiglie!"



AZIENDA AGRICOLA MERONI

37010 S.Ambrogio di Valpolicella - Verona - Italy - Via Roma 16/a
Tel ++39 045 6861783 - Fax ++39 045 7731238
E-mail: info@vinimeroni.com - Web-site: www.vinimeroni.com



AZIENDA AGRICOLA MERONI

AZIENDA
AGRICOLA
MERONI

VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO

Nel podere Sengia l'azienda Meroni ottiene, dalle uve autoctone Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, il "Sengia".

Valpolicella Classico gradazione 12/12,5%, vino che ricorda il grappolo, la vendemmia, la gioia bacchica nella raccolta rigorosamente a mano, colore rosso rubino con profumi di mandorla e frutti rossi. Vino di medio corpo da bere a tutto pasto dalle minestre alle grigliate di carne. Si sposa perfettamente con la pasta. La raccolta rigorosamente a mano, la pigiatura in ottobre, la svinatura a novembre e l'affinamento pre-imbottigliamento in serbatoi d'acciaio fino ad aprile.

Temperatura di servizio: 18°



VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO SUPERIORE

Nei poderi Sengia e Maso, località la Grola, l'azienda Meroni ottiene dalle uve autoctone Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, "IL VELLUTO".

Valpolicella Classico Superiore gradazione 13/13,5%, colore rosso rubino, all'olfatto etereo, con profumi di ciliegia, marmellata di ribes, liquirizia, tamarindo e spezie.

Al palato caldo, fine e persistente con un finale di mandorla, vino "vellutato" di grande corpo e rotondità, elegante a tutto a pasto e con carni rosse, arrostiti e formaggi, ottimo da bere ora ma in continua evoluzione per un medio invecchiamento.

La raccolta rigorosamente a mano nei primi giorni di ottobre, l'appassimento naturale delle uve per 30 giorni, la pigiatura nella seconda metà di novembre; la svinatura a dicembre e l'invecchiamento in piccole botti di legno di rovere di Slavonia da 20-25 hl fino all'imbottigliamento.

L'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi.

Temperatura di servizio: 18°



AMARONE

DELLA

VALPOLICELLA

Denominazione d'Origine Controllata

CLASSICO

Nel podere Maso, località la Grola luogo in cui storicamente nasce l'Amarone, l'azienda Meroni ottiene dalle uve autoctone Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, "IL VELLUTO".

Amarone della Valpolicella Classico gradazione sui 15/15,5%, vino unico per origine, antiche varietà e metodo di produzione.

Vino dal colore rosso rubino, all'olfatto etereo con profumi delicati di ciliegia sottospirito, marmellata di gelsi rossi, violetta, liquirizia, tamarindo e spezie.

Al palato caldo, maestoso, di grande finezza e persistenza, vino dal tannino "vellutato" di grande corpo e rotondità con un finale che denota una perfetta rispondenza con il fruttato riscontrato al palato, elegante a tutto a pasto e con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati, vino in continua evoluzione per un lungo invecchiamento.

La raccolta delle uve l'accurata scelta a mano nei primi giorni di ottobre, l'appassimento naturale per 4-5 mesi su graticci, la pigiatura, la svinatura dopo 60 giorni e l'invecchiamento in piccole botti di legno da 20-25 hl fino all'imbottigliamento.

L'affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Temperatura di servizio: 18°



LE GRANDI

RISERVE

"Il Velluto" elegante e preziosa Riserva di Amarone proveniente dal vigneto storico della Grola luogo in cui la giornata è più lunga, le vigne guardano il lago di Garda e si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite.

Meroni ricava qui dalle uve autoctone Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, solo nelle grandi annate "Il Velluto" Amarone Riserva.

Amarone della Valpolicella classico gradazione 15/15,5%, vino unico per origine, antiche varietà e metodo di produzione, colore rosso granato dovuto al suo accurato invecchiamento e affinamento da 8 a 15 anni; all'olfatto molto persistente, molto intenso fine, ampio e etereo con profumi di frutta secca, confettura, fichi, liquirizia, funghi secchi, carruba e spezie.

Al palato caldo +, morbido +, di grande finezza e persistenza, vino dal tannino "vellutato" di grande corpo, intenso, eccellente, armonico e con una continua sequenza di gusti, di grande eleganza accompagnato a carni rosse, selvaggina e piatti saporiti, vino in continua evoluzione.

Splendido compagno a fine pasto, da meditazione, da invecchiamento e collezione.

La raccolta e l'accurata scelta a mano nei primi giorni d'ottobre, l'essiccazione delle uve per 4-5 mesi su graticci, la pigiatura; la svinatura dopo 60 giorni e l'invecchiamento in piccole botti di legno da 20-25 hl per almeno 5 anni, fino all'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia per almeno 2 anni. Sono disponibili solo piccole quantità delle annate migliori.

Temperatura di servizio: 19°

