



Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2006

Vino qualificato dell'Azienda
MARCHIOPOLO

2006
MARCHIOPOLO
marchiopolio



Amarone 2000

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 31 - Integrità: 24

Sensazioni: di eccezionale densità estrattiva, apre all'olfatto di morbidezza, di suadenza favolosa. La prugna la si avverte matura, corroborante, rotondamente glicerinoso, sfumata di nuances olfattive balsamiche che avvolgono mentose. Al contatto della papilla s'avverte crema, polpa d'uva e visciola passa di potenza distillata, solarmente maestosa. Un sapore di equilibrio e di pastosità veramente fruttosi. Di grande persistenza il suo gusto aroma dopo la deglutizione: una vanigliata miscela di ciliegia nera, un' evoluta eco di sovrane spezie.