

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - Dal Forno Romano

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Amarone della Valpolicella**, uno de los vinos más potentes y reconocidos de **Veneto, Italia**. Este vino nos enseña cómo la técnica de vinificación única, combinada con terroir excepcional, puede producir un vino intenso, elegante y gastronómico, capaz de realzar cualquier plato robusto del menú.

Historia y ubicación:

Amarone se produce en la región de **Valpolicella Classica**, al norte de Verona, sobre colinas con suelos calcáreos y arcillosos, ideales para Garnacha, Corvina y Rondinella. Su historia se remonta al siglo XIX, pero fue durante el siglo XX cuando en bodegas como **Dal Forno Romano, Quintarelli y Tommasi** se perfeccionó la técnica de **appassimento**: secar parcialmente las uvas para concentrar azúcares, aromas y estructura, creando vinos únicos y longevos.

Terroir y características:

El clima mediterráneo templado, con influencia de los Alpes y veranos cálidos, permite que las uvas maduren de forma uniforme. Los suelos calcáreos aportan **mineralidad y tensión**, mientras que la técnica de appassimento concentra la fruta y taninos, generando vinos con **cuerpo pleno, aromas de frutas negras, cacao, especias y notas ahumadas**. Amarone es potente pero equilibrado, mostrando cómo concentración y elegancia pueden coexistir.

Estilo internacional:

Amarone se caracteriza por su **estructura, complejidad y capacidad gastronómica**. Es un vino que combina fuerza y suavidad, ideal para carnes con grasa, guisos robustos y platos de brasas. Su potencia se equilibra con acidez y fruta concentrada, permitiendo que la experiencia gastronómica sea inolvidable.

Wine Facts y presencia mundial:

- Uvas principales: Corvina, Rondinella, Molinara (parcialmente pasificadas)
- Capacidad de guarda: 15–30 años
- Aromas: frutos negros, ciruelas pasas, cacao, tabaco, especias
- Distribución internacional: coleccionistas, restaurantes top y guías especializadas
- Reconocido por concentración, elegancia y técnica única

Dueño y enólogo:

- **Bodegas emblemáticas:** Dal Forno Romano, Quintarelli, Tommasi
- **Enólogos destacados:** Romano Dal Forno y equipo supervisan vinificación y crianza, asegurando expresión máxima del terroir y consistencia

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque nuestros viñedos no aplican la técnica de appassimento, los principios son los mismos: **fruta concentrada, estructura y armonía con la comida**. Los tintos de Valle de Guadalupe y Ojos Negros reflejan estas cualidades, siendo perfectos para **rib eye, borrego, costilla y solomillo**, enseñando al cliente cómo un vino potente y gastronómico puede mejorar la experiencia de la mesa.

Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Amarone, conecta con nuestros vinos mexicanos:

“Si le gusta Amarone, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma concentración y estructura, ideal para acompañar su plato con identidad mexicana.”

Cierre motivacional:

Amarone della Valpolicella nos recuerda que **técnica, cuidado del terroir y visión producen vinos extraordinarios**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, concentración y excelencia**, cada copa y cada mesa, elevando la experiencia del cliente y diferenciando nuestro servicio a nivel internacional.