

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017

Spécialité par lot

Région: Vénétie

Cépages : 70% Corvina, 25% Rondinella et 5% Molinara

Vinification: Les vendanges ont lieu entre la fin Septembre et le

début du mois d'Octobre. Les raisins une fois vendangés sont placés dans des barquettes de bois pour qu'ils se déshydratent. On place les raisins dans une pièce spéciale parfaitement aérée appelée "fruttai" dans laquelle ils y resteront jusqu'au mois de Février. Cet assèchement naturel concentre la saveur et procure aux raisins un taux de sucre plus élevé et plus de polyphénols. Par la suite, on presse délicatement les raisins et on les laisse macérer sur les peaux durant la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne de Slovénie dans un premier temps et sera transféré dans de plus petites barriques pour 2 à 3

ans au total.

Dégustation: Robe Ruby profonde et soutenue. Au nez, il est

très aromatique et les arômes sont persistants avec des notes de cerises, d'épices, de prunes et de baies sauvages. La bouche est envoutante et

généreuse.

Service : Mariage idéal avec le gibier, les viandes braisées

ou les ragoûts. Vin de conversation. Servir à 18-20°C. Peut bénéficier d'un court passage en

carafe.

Taux d'alcool: 15 % Vol.

Code: 11034345 Prix: 34.75\$

Prix licencié: 30,22\$

UVC: 12



