



BOSAN AMARONE 2013

Amarone della Valpolicella DOC

Spécialité par lot

Région : Vénétie

Cépages : 80% Corvina, 20% Rondinella

Vinification : Les raisins destinés à produire l'Amarone sont récoltés 1 à 2 semaines avant les autres. Lors de la récolte, les meilleures grappes sont cueillies et placées très soigneusement en une seule couche dans de petites caisses. Le processus de séchage se déroule jusqu'à fin décembre. À la fin du séchage, les raisins perdent 30 % de leur poids initial et présentent ainsi un goût naturellement amélioré et une concentration en sucre plus élevée, ce qui est essentiel pour garantir un degré d'alcool constant pendant la fermentation qui s'ensuit. La macération pelliculaire dure 30 jours. Le vin est soutiré sur lies et transféré en cuve inox où se déroulent les opérations de fermentation malolactiques. Vieillesse de 3 ans en barriques françaises (Allier). Un vieillissement supplémentaire de 15 ans mois en bouteilles, avant la commercialisation du vin sur le marché.

Dégustation : Robe rouge grenat foncé et profonde. Typiquement minéral avec des arômes de cerise épicée qui se confond avec des notes de cacao, de réglisse, de cuir et de la mousse. D'une bouche ample et veloutée, il déploie toute sa puissance dans un corps chaleureux et élégant. Il se termine par une finale persistante, longue et complexe.

Service : Accompagne parfaitement gibier, viande grillée et ragoûts. Conseillé également comme vin de conversation. Servir à 18-20°C. Déboucher au moins deux heures avant de servir. Durée de conservation : 25 ans.

Code SAQ: 11389066

Prix : 79,50\$

Prix licencié : 69,15\$

UVC : 6

CESARI

FINE WINES OF VERONA

