



CESARI
FINE WINES OF VERONA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017

Spécialité par lot

Région : Vénétie
Cépages : 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella et 5% Rossignola et Negrara

Vinification : Les raisins utilisés dans la production d'Amarone sont récoltés 1-2 semaines plus précoces que celles du vin Valpolicella. Pendant la récolte des raisins, seules les grappes parfaitement intactes et sèches sont sélectionnées et placées dans des caisses peu profondes en couches simples. Le processus de séchage dure jusqu'à la mi-décembre. Au bout de la période de séchage, les raisins perdent 30% de leur poids et leur concentration en sucre, élément indispensable lors l'étape de fermentation suivante pour assurer un remarquable le taux d'alcool. La macération est effectuée au contact des peaux pendant une période de 20-30 jours. Lors de la fermentation, compte tenu du degré alcoolique élevé produit, les levures doivent être rigoureusement sélectionnées et résistantes à la fois à l'alcool et au froid (la fermentation Amarone période comprise entre décembre et janvier). Après avoir retiré les lies, le produit est placé dans des cuves en acier afin de fermentation malolactique complète dans les mois suivants. À ce point, le processus de maturation, d'une durée de trois ans avec élevage 12 mois en grands fûts (chêne de Slavonie) et 30% en petits fûts, barriques et tonneaux (chêne français), prendront place. Avant la libération du produit, le vin est laissé à mûrir pendant au moins 6-8 mois dans les bouteilles.

Dégustation : Des arômes typiques de fruits mûrs, de confiture de fruits et de cerise sont immédiatement perçu au premier examen olfactif. L'incroyable longueur en bouche est frappante, quand le vin déploie toute sa force à travers une ambiance chaleureuse et un corps élégant.

Service : C'est un excellent partenaire des viandes rouges, braisées, risottos savoureux et fromages à pâte dure. Parfait aussi comme "vin de conversation". Température de consommation recommandée 18-20°C.



Code SAQ: 12179036

Prix : 38,00\$

Prix licencié : 33,05\$

UVC : 12