



**Appellation :**

Valpolicella

**Cépages :**

35% Corvina, 35% Corvinone,  
20% Rondinella, 10% Rossignola,  
Oseleta, Negrara et Dindarella

**Terroirs :**

Sols argilo-morainiques  
et calcaires

**Région :**

Frioul-Vénétie Julienne

**Degré alcoolique :**

13,5%vol

**Elevage :**

Fûts de chêne de Slavonie  
(Croatie) durant 18 mois



**Histoire :**

Exploitation historique de Valpolicella, dans la région de Vérone au nord de l'Italie, la famille Tedeschi cultive la vigne depuis 1630. Antonietta, Sabrina et Riccardo veillent sur les 45 hectares de vignobles plantés principalement des cépages locaux corvina, corvinone et rondinella.

Ils élaborent cinq déclinaisons de valpolicella, mais aussi de soave, corasco, de la grappa et de l'huile d'olive.

Dès 1964, Lorenzo Tedeschi a l'intuition de vinifier séparément les raisins du vignoble de Monte Olmi ; 2,5 hectares situés sur les coteaux pentus de la commune de San Pietro in Cariano. En 2000 s'ajoutent les sept hectares du vignoble La Fabriseria, suivis des 3 hectares de Maternigo puis en 2005 des 30 hectares sur les communes de Mezzane et Tregnano.

**Description :**

Le Capitel dei Nicalò dévoile une robe rouge rubis intense. Le nez est élégant sur des notes intenses de fruits rouges (cerises noires et groseilles) avec la vanille et le tabac du chêne de Slavonie.

La bouche développe une belle trame équilibrée avec des tanins souples. L'arrière-goût confirme les notes du bouquet.

**Accords :**

Viandes rouges  
Pâtes aux fromages

**Service :**

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

