



**Appellation :**

Valpolicella Superiore

**Cépages :**

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

**Terroirs :**

Sols marneux

**Région :**

Frioul-Vénétie Julienne

**Degré alcoolique :**

13,5% vol

**Acidité globale :**

6,1 g/l

**Sucre :**

1,5 g/l

**Elevage :**

Fût de chêne Slovène entre 1 an et 1,5 ans



**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 :**

Cette cuvée dévoile une robe rouge rubis. Au nez, un bouquet intense et élégant, des arômes de fruits (groseille et cerise noire) avec une note de vanille et de tabac de chêne de Slavonie.

En bouche, un vin structuré avec une acidité vive et une teneur en alcool bien équilibrée par les tannins. On retrouve les notes du bouquet en arrière-bouche.

**Accords :**

Pâtes

Fromages affinés

**Service :**

16 °C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

