



Appellation :	Valpolicella
Cépages :	25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Rossignola, Negrara, Dindarella.
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Frioul-Vénétie Julienne
Degré alcoolique :	13% vol
Acidité globale :	5,8 g/l
Sucre :	1,7 g/l
Elevage :	cuve inox

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. Les notes de cerise et de groseille donne de la fraîcheur à ce bouquet. En bouche, une vive acidité s'équilibre avec sa structure et sa teneur en alcool. Un vin Valpolicella jeune, agréable et élégant.

Accords :

Pâtes
Viandes Blanches

Service :

14 °C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

