



| | |
|---------------------------|---|
| Appellation : | Amarone della Valpolicella Riserva |
| Cépages : | 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella |
| Terroirs : | Sols marno-calcaires |
| Région : | Frioul-Vénétie Julienne |
| Degré alcoolique : | 17% vol |
| Acidité globale : | 6,1 g/l |
| Sucre : | 5 g/l |
| Elevage : | Fûts de chêne pendant 48 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 :

Cette cuvée dévoile une robe rouge rubis intense. Le bouquet mêle des notes de groseille noire, de cerise et cerise noire, et de pruneau et des notes de minéraux et de vanille. En bouche, les tannins révèlent un vin équilibré avec une acidité et une teneur en alcool qui assure un bon potentiel de vieillissement. C'est un vin élégant avec une longue finale.

Accords :

Viandes Rouges
Viandes braisées ou grillées
Gibier
Fromages

Service :

16-18 °C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

