



[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)

  
**TEDESCHI**  
**Italie** 



# Tedeschi

## Capitel Nicalo 2019

### HISTOIRE :

"La famille Tedeschi cultive la vigne à la Valpolicella Classico depuis 1630 ! La nouvelle génération Antonietta, Sabrina et Ricardo sont les 3 piliers d'un domaine de 45 hectares, dont les parcelles Nicalo, La Fabriseria et Maternigo, sont des exemples d'équilibre et de plénitude. Les terroirs marneux d'altitude apportent fraîcheurs et une texture crayeuse, les vignobles sont plantés d'une multitude de cépages autochtones sur des parcelles en pentes, ce sont parfois en pergolas sur des terrasses ou palissées en ligne le long des côteaux, en fonction de la topographie.

La méthode de vinification est exceptionnelle : l'Appassimento, le passerillage inventé par les Romains concentre naturellement les arômes. La gamme est composée de vins rouges secs, tels que les Valpolicella Superiore et Amarone, ainsi que d'un rouge liquoreux, le Recioto. Tous ont une période d'Appassimento partielle ou totale allant de quelques dizaines de jours à plusieurs mois. La grande maîtrise du domaine Tedeschi est de trouver un équilibre entre tradition et modernité, fraîcheur et intensité, accessibilité et grands vins de garde. "

**APPELLATION :** Valpolicella DOC Superiore  
**CÉPAGE :** 30% Corvina, 30% Corvinone,  
30% Rondinella, 10% Dindarella  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaire  
**RÉGION :** Vénétie  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%

**ELEVAGE :**  
Après la récolte, les raisins sont partiellement séchés 1 mois avant d'être pressés et fermentés en cuve inox. Le vin s'affine pendant 18 mois en foudre de Slavonie (Croatie).

### CONSERVATION ET SERVICE :

A conserver 5 ans  
Température de service : 16 et 18°C



### NOTE DE DEGUSTATION :

James Suckling 91/100  
"En bouche le vin offre des notes de fruits rouges épicées et des arômes de sous-bois. En bouche la structure est équilibrée avec des tanins bien intégrés et une finale longue et éclatante, laissant un goût de chocolat noir et de cerise. Un Valpolicella sérieux et délicieux."

### ACCORDS :

Volailles, pâtes à la sauce tomate, viandes rouges et gibiers légers, desserts au chocolat

