



Italie 



www.tedeschiwines.com

Tedeschi

Marne 180

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 : Amarone della Valpolicella
CÉPAGE : 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella,
10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
TERROIR : Sols argilo-calcaire
RÉGION : Vénétie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16,50%

ELEVAGE :

Elevé en fûts de chêne de Slavonie (Croatie) pendant 30 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C

ACCORDS :

Viandes rouges
Fromages affinés

