



www.tedeschiwines.com


Italie 



Tedeschi

Marne 180 2020

HISTOIRE :

La famille Tedeschi cultive la vigne à Valpolicella depuis 1630 ! La nouvelle génération est représentée par Antonietta, Sabrina et Ricardo. Ils 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 la fraîcheur et une texture crayeuse. Les vignobles sont plantés d'une multitude de cépages autochtones sur des parcelles en pentes, parfois en pergolas sur des terrasses ou palissés 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 :

Les raisins sont séchés 4 mois avant la vinification. Elevé en fûts de chêne de Slavonie pendant 36 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 16 - 18°C

NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 93/100
Vinous : 93+/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

"Un vin merveilleusement floral, aux arômes envoûtants de rose et de violette, avec des nuances de craie et de mûre épicée. En bouche, la texture est soyeuse et les tanins sont suaves, accompagnés de notes de fruits rouges et d'orange confite. Le Marne 180 se termine de manière remarquablement fraîche, avec une subtile touche de chocolat amer qui persiste agréablement en bouche. Un vin fantastique!" - Vinous

ACCORDS :

Ragoût de bœuf, Osso buco, pâtes aux champignons à la truffe, Parmigiano, Chocolat noir

