



www.tedeschiwines.com


TEDESCHI
Italie 



Tedeschi

Recioto della Valpolicella Classico

Capitel Fontana 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 : Recioto della Valpolicella Classico

CÉPAGES : 30% Corvina, 30% Corvinone,
30% Rondinella, 10% Rossignola,
Oseleta, Negrara, Dindarella.

TERROIR : Sols argilo-calcaire

ACIDITÉ : 6,8gr/l

SUCRE RÉSIDUEL : 95gr/l

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :

Après la récolte, les raisins sont séchés 4 mois avant d'être pressés et fermentés en cuve inox. Le vin s'affine pendant 24 mois en foudre de Slavonie (Croatie).

CONSERVATION ET SERVICE :

A conserver 10 ans

Température de service : 15-16 °C

NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 92/100

NOTE DE DEGUSTATION :

"Un vin à la robe rouge rubis sombre. Au nez, il offre un superbe parfum de cerises, de grenade, de poire de chocolat, de thé noir ainsi que de bois de cèdre. En bouche, le vin est élégant, avec une belle sève, mais aussi des tanins harmonieux, doux et ronds en fin de bouche."

ACCORDS :

Fromages et charcuterie

Tarte aux poires et chocolat, forêt noire, tiramisu,

