



www.tedeschiwines.com

Tedeschi

Capitel San Rocco 2022

HISTOIRE :

Installée à Pedemonte, au cœur de la zone du Valpolicella Classico, la famille Tedeschi cultive la vigne depuis 1630, c'est l'un des plus anciens producteurs de la région. Aujourd'hui, Antonietta, Sabrina et Riccardo dirigent ce domaine de 45 hectares. Le terroir de Valpolicella est au cœur de leur identité, les sols marneux d'altitude apportent fraîcheur et texture crayeuse. Les vignobles, plantés de cépages autochtones, s'étendent sur des pentes aménagées en pergolas ou en rangs palissés.

La méthode de vinification est exceptionnelle : l'Appassimento, le passerillage inventé par les Romains, concentre naturellement les arômes. La grande maîtrise du domaine Tedeschi est de trouver un équilibre entre tradition et modernité, fraîcheur et intensité, accessibilité et grands vins de garde.

Le San Rocco 2022, issu du terroir marneux du village de San Rocco (Marano di Valpolicella) est un Ripasso obtenu par la refermentation d'un Valpolicella sur les marcs d'Amarone et de Recioto, ce qui lui confère richesse, profondeur et structure.

APPELLATION : Valpolicella Ripasso Superiore
CÉPAGES : 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% autres
TERROIR : Argilo-calcaire
RÉGION : San Rocco
ALTITUDE : 300 à 400m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%
ACIDITÉ : 6,4g/l

ELEVAGE :
Récolté fin septembre, fermenté en deux temps avec ajout de marc d'Amarone et de recioto, puis élevé 15 mois en foudre de Slavonie.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE PRESSE :

Wine Spectator : 90/100

NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe rouge rubis. Le nez dévoile des notes de framboise, de groseille, de poivre, de cacao et de violette. La bouche est équilibrée, portée par des tanins mûrs et une matière ample et légèrement crayeuse. Un vin puissant, complexe et profond, exprimant parfaitement le style du Ripasso.

ACCORDS :

Pâtes en sauce, viandes rouges et gibiers légers, desserts au chocolat

