



www.tedeschiwines.com

Tedeschi

Marne 180 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 Marne 180 est un Amarone issu de plusieurs vignobles marneux exposés sud-ouest et sud-est. Après 120 jours d'appassimento, qui apportent concentration et puissance aromatique, cette cuvée compte parmi les plus belles expressions de la famille Tedeschi. 2022, millésime solaire, offre un vin expressif et flamboyant.

APPELLATION : Amarone della Valpolicella
CÉPAGES : 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
TERROIR : Argilo-calcaire
ALTITUDE : 250-480m
RÉGION : Vénétie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 16%
ACIDITÉ : 6,4g/l

ELEVAGE :

Séchés 4 mois avant la vinification, 60 jours de fermentation, puis élevé en fûts de chêne de Slavonie pendant 36 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Un vin à la robe rouge rubis, offrant un nez expressif de cerise, cassis, poivre rouge, rose et violette, relevé des arômes de chocolat noir et d'épices. En bouche, la texture est crayeuse et des tanins suaves accompagnent une matière à la fois vive et généreuse, portée par un fruit éclatant. L'ensemble dévoile une bouche ample, harmonieuse et parfaitement équilibrée.

ACCORDS :

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

