



# Tedeschi

## Nicalò 2022

[www.tedeschiwines.com](http://www.tedeschiwines.com)

### 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 Nicalò 2022 est un Valpolicella Superiore fruité, alliant fraîcheur et buvabilité. Pour un millésime solaire, il témoigne de la maîtrise de Tedeschi, qui a su préserver l'équilibre malgré les conditions climatiques chaudes.

**APPELLATION :** Valpolicella Superiore  
**CÉPAGES :** 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Dindarella  
**TERROIR :** Argilo-calcaire  
**RÉGION :** Vénétie  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%  
**ACIDITÉ :** 6,1g/l

### ELEVAGE :

Après la récolte fin septembre, les raisins sont fermentés 14 jours en cuve inox, puis élevés pendant 12 mois en foudre de Slavonie.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 14 - 16°C



### NOTE PRESSE :

James Suckling : 90/100

### NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe rouge rubis claire. Le nez dévoile des notes de grenade, de cerise, de poivre, de laurier et de violette. La bouche est équilibrée, avec des tanins souples et une texture juteuse, rehaussée par une acidité éclatante, laissant une finale de chocolat noir et de prune. Un Valpolicella harmonieux et équilibré.

### ACCORDS :

Volailles, pâtes à la sauce tomate, viandes rouges,

