



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2015

Spécialité par lot



- Région :** Vénétie
- Cépages :** 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella et 5% Molinara
- Vinification :** Durant la vendange, on ne sélectionne que les grappes parfaitement saines et intactes. Le passerillage dure jusqu'à la fin janvier. Durant cette période, les grappes sont sous surveillance constante et tout fruit abimé est retiré. A la fin du processus, les raisins ont perdu de 30% à 40% de leur masse tout en augmentant leur concentration en sucre. La macération suivra ensuite en contact avec les peaux de 20 à 30 jours suivi de la fermentation malolactique, en cuves d'inox, durant quelques mois. La période de vieillissement, d'une durée de 3 ans, débute par un affinage en grands fûts de chêne de Slavonie et 20% en petits tonneaux et barriques de chêne français. Avant la mise en vente, le vin complètera son vieillissement en bouteille durant 6 à 8 mois.
- Dégustation :** Les arômes typiques de fruits mûrs, de confiture et de cerise sont immédiatement perceptibles au nez. En bouche, le vin démontre toute sa puissance par un corps chaud et élégant et une finale d'une longueur particulièrement frappante.
- Service :** Mariage idéal avec le gibier, les viandes braisées ou les ragoûts. Vin de conversation. Servir à 18-20°C. Peut bénéficier d'un court passage en carafe.

Taux d'alcool : 15 %/ Vol.

Code SAQ: 12179036
Prix : 39,75\$
Prix licencié : 35,79\$
UVC : 12

