Il BOSCO 2011

Amarone della Valpolicella DOC

Spécialité par lot

CESARI
FINE WINES OF VERONA

Région : Vénétie

Cépages : Cépages traditionnels du Valpolicella
80% Corvina, 20% Rondinella

Vinification : Pendant la vendange, on ne sélectionne que les grappes parfaitement intactes et sèches qui sont ensuite déposées sur des claies, en une seule couche de grappes. Suite au processus de passerillage qui dure jusqu'à la mi-janvier, la macération se fait en contact avec les peaux durant 30 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves d'inox pour quelques mois. C'est à ce moment que commence la phase de vieillissement qui durera 2 ans avec affinage en grand fût (chêne rouvre de Slavonie) et en petits fûts, barriques (chêne rouvre français). Avant la commercialisation, le vieillissement est complété par 6 à 8 mois de repos en bouteille.

Dégustation : L'arôme caractéristique de cerise se fond avec des senteurs d'épices, cacao et vanille. Goût plein et velouté, sa puissance explose en un corps chaud et élégant.

Service : Accompagne parfaitement gibier, viande grillée et ragoûts. Conseillé également comme vin de conversation. Servir à 18-20ºC

Informations supplémentaires : Pourcentage d'alcool : 15.5%-Acidité totale 6.0 gr/l

Code SAQ : 13092178
Prix : 83,50$
Prix licencié : 73,84$
UVC : 6

Montalvin – 400 Laurier O. Montréal, QC H2V 2K7 - tél : (514) 274-5115 fax : (514) 274 5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com