



# Telos Amarone 2015

## Amarone della Valpolicella DOCG

Spécialité par lot

Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



**Région:** Vénétie

**Cépages :** Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5% et Oseleta 5%

**Vinification :** Vendange: à la main en caisses dans la deuxième semaine de septembre. Fermentation: alcoolique à température contrôlée avec levures sélectionnées. Malolactique: durant la fermentation alcoolique. Pressurage: doux avec pressoir pneumatique à température ambiante inerte (absence totale d'oxygène).

**Dégustation :** Limpide, de couleur rouge rubis-pourpre et consistant. Au nez, il se présente intense, complexe et fin, avec des notes florales, de fruits rouges comme la cerise, le cassis et les myrtilles, mais aussi des notes épicées de poivre, clous de girofle et réglisse. On y retrouve également de manière évidente et dominante la présence minérale des arômes qui le composent, en particulier la senteur de graphite noir classique et caractéristique qui en révèle l'origine et le lien avec le sol et le terroir. Le spectre aromatique est complété par les notes tertiaires provenant de l'élevage en tonneaux de chêne français qui lui donnent des senteurs légères et agréables de cacao, vanille et café. En bouche, il est sec, chaud et assez souple. Bien équilibré et persistant. Son évolution continue est à découvrir progressivement.



**Code SAQ :** 14925830

**Prix :** 60,00\$

**Prix licencié :** 52,19\$

**Uvc :** 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339

[montalvin@montalvin.com](mailto:montalvin@montalvin.com) - [www.Montalvin.com](http://www.Montalvin.com)