



Amarone Valpantena 2019

CHF 31.00 | 10 cl = CHF 4.13

Un amarone moderne et fruité au rapport qualité-prix exceptionnel. Sa robe rubis se pare de nuances grenat. Au nez, on décèle des notes florales et des nuances de baies sauvages et de fruits cuits. Juteux et velouté en bouche, ample et rond, il offre une finale persistante.

Producteur	Cantina Soc. Valpantena
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Valpolicella
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	359769
Accord mets et vins	Fromage affiné, Gibier, Plats mijotés



Vinification

Pour la création de ce vin, les raisins sains sont récoltés à la main à pleine maturité, puis séchés sur des grilles dans des pièces bien aérées et pressurés en janvier. Ce processus de séchage fait perdre au raisin 40% de son poids. Le vin fermenté à sec est élevé au moins deux ans en fûts de chêne, avant d'être mis en bouteille.

Terroir

Les sols des collines où poussent les vignes destinées à l'Amarone Valpantena sont dominés par l'argile.

Histoire





Au cœur de la vallée de Valpantena, à mi-chemin entre la ville de Vérone et les monts Lessini, se trouve le domaine Cantina Valpantena, l'un des plus florissants de la région de Vérone. Son histoire a commencé en 1958, comme coopérative réunissant de nombreux producteurs de raisin. Aujourd'hui, elle compte 350 viticulteurs véronais avec une surface totale de culture de 850 hectares, ainsi que 150 producteurs d'huile.

