



Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2017

Les amateurs d'amarone trouveront dans ce vin une incroyable richesse aromatique, une chaleur et une douceur alcoolisée. Son nez révèle des arômes de compote de fruits, de cerise, de kirsch, de figue et de camomille. Doux et généreux en bouche, il se termine par une longue finale.

Producteur	Speri Viticoltori
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Valpolicella
Appellation	DOCG
Millésime	2017
Format	38 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2032 - 2042
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	316737
Accord mets et vins	Bœuf, Fromage affiné, Grillades
Avis	James Suckling 93/100 Antonio Galloni 93/100 Falstaff 95/100



Vinification

La vinification se tient en cuves en acier inox. Elevage pendant différents mois en fûts de chêne.

Terroir





In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzenlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

Histoire

L'histoire de Speri Viticoltori commence dans la première moitié du XIXe siècle. Aujourd'hui, le domaine de la famille Speri est dirigé en septième génération. Ses vignobles s'étendent sur près de 60 hectares dans les meilleures zones productrices de valpolicella classique.

