



Amarone Valpantena 2019

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.

