

TORRE DEL FALASCO

VALPOLICELLA – CORVINA

ROUGE FRUITÉ & GOURMAND



PROFIL :

Implantée au cœur de la vallée Pantena, la « vallée des Dieux » en Grec, La Cantina Valpantena est un acteur majeur de la production régionale. Créée par une poignée de viticulteurs en 1958, elle compte aujourd'hui 250 apporteurs de raisins. Elle s'appuie sur un vignoble de près de 750 ha entièrement implanté sur des collines situées à quelques kilomètres de Vérone, à mi-chemin entre Milan et Venise.

Réputée pour ses remarquables rapports qualité/prix, Valpantena propose des vins parfaitement exécutés, précis et gourmands. La gamme « Torre del Falasco » correspond aux meilleures cuvées, alliant la précision technique de la maison avec un supplément de personnalité et de concentration.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Corvina Veronese
- Climat : un climat chaud et continental.
- Terroir : des parcelles situées sur les collines près de Vérone

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Courte macération à froid. Pressurage doux et fermentation à une température contrôlée de 14-16 ° C. La fermentation dure 8 à 10 jours en cuves inox.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Des fruits rouges mûrs à revendre, des épices vivifiantes et une belle acidité qui s'appuie sur des tannins soyeux, ce vin a tout ce qu'il faut. C'est un rouge à la chair tendre, à l'expression joyeuse et immédiate, qui se livre sans complications.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : salade de boeuf à la thaïlandaise, pizza aux légumes et à la roquette, burger de poulet cajun, cannellonis tomates séchées, épinards et ricotta, côte de veau barbecue aux tomates séchées, dorade à la provençale, fajitas au poulet et à la coriandre, sauté de porc au gingembre...