

AMARONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

ROUGE COMPLEXE & EXPRESSIF



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

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

L'élaboration de l'Amarone della Valpolicella commence par une vendange tardive. Les meilleures grappes séchent sur des claies en bois protégées par un toit pendant deux à quatre mois. Les raisins secs sont ensuite pressurés, puis fermentés complètement en un vin sec, ensuite élevé en barriques pendant 18 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

La robe exhibe un rouge rubis profond avec des reflets grenat. Le nez est aérien qui rappelle la violette, la framboise, la menthe et le cacao. En bouche, il est intense et raffiné, il possède une belle fraîcheur et ses tanins sont enrobés. C'est un vin de très longue garde par excellence qui va développer toute sa complexité avec le temps ; un Amarone de classe qui s'invite bien à table et qui vous procurera un plaisir incommensurable.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 8 années
- Accords mets & vins : bavette au vin rouge, au poivre et au cumin, boudin aux pommes, gigot d'agneau à l'orange, magret aux noisettes sauce au foie gras, osso bucco à l'anis étoilé, pintade rôtie aux herbes et légumes-racines, rôti de porc à la florentine...