ITALIE DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015 DAL CERO



Pays	Italie
Région :	Veneto
Sous région :	
Cépage(s) :	Corvina, corvinone, rondinella, molinara

Note de dégustation :

Vins de couleur grenat intense. Au nez dominent les arômes de fruits rouges bien mures tels les cerises, framboise et fraise des bois. Quelques notes de fruits à l'eau de vie (Kirsch) apparaissent à l'aération ainsi que des notes épicées et finement boisée. La bouche, d'une grande ampleur, est riche et généreuse. Elle envahit le dégustateur par son moelleux et son fruité tout en gardant un équilibre parfait. C'est ce qui caractérise les Amarone de la maison Dal Cero, suave et intense, mais toujours dans la mesure et sans

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viande rouge et rosée dans une recette intense et goûteuse (magret de canard aux cerises, filet de biche sauce grand veneur). Parfait également avec des fromages forts (Herve, Epoisse, Roquefort). Surprenant avec un carré de chocolat noir 70%

Commentaires du sommelier :

L'Amarone, perle de la Vénétie,nait d'une méthode d'élaboration tout à fait singulière. Après la vendange de raisins de l'appellation Valpolicella, les grappes sont pendues à des fils dans les greniers afin de les faire sécher et les déshydrater. Quelques mois plus tard, les grappes sont pressées et le jus, très concentré, commence sa fermentation. Cette technique unique et locale, nommé l'appasimmento, permet de produire, sans vendange tardive, des rouges spécialement puissants (Amarone) ou des moelleux sans mutage (Recioto). L'Amarone est un vin rouge sec mais riche et intensément fruité.

Puissance