

Monte del Frà – Classico | Amarone della Valpolicella DOCG Italie (VENETO) – 2019

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de raisins pouvant sécher pendant 60 à 100 jours. Ce principe s'appelle "Appassimento". Le pressage est effectué en février, après quoi une fermentation spontanée s'ensuit dans des cuves en acier à basse température. Ceci assure une fermentation lente et une longue macération, une extraction optimale. Le vin est élevé 24 mois en fûts de chêne français de 20 et 30 hl.

Informations spécifiques

James Suckling : 91/100

Dégustation

Cet amarone a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat. On retrouve des arômes de cerises dans l'alcool, de cerises acides, de prunes, de réglisse et de cuir. En bouche des épices comme le poivre et la cannelle, ainsi que des notes de garrigue et de chocolate. C'est un vin extrêmement élégant, harmonieux et velouté, mais robuste, complexe, sec et corsé, avec une longue fin.

Mets adaptées

Fromage - épicé | Cuisine Thaïlandaise | Viande - grillé | Dos de chevreuil avec purée de marron
| Fromage | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Corvina, Rondinella

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16°C

Profil de goût: Complexe et généreux

