

Corte Aleardi Amarone della Valpolicella 2013



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Corte Aleardi
Appellation	DOC Amarone della Valpolicella Classico
Région	Vénétie
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	10 à 15 ans
Encépagement	60 % Corvina 25 % Corvinone 15 % Rondinella
Vinification	Après le séchage (90 à 130 jours) en cagettes typiques à l'amarone, l'égrappage et le foulage doux se passent entre la fin janvier et le début mars. Après les fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox, le vin est élevé pendant au mois 36 mois en fûts de chêne slovaques.
Pourquoi on l'aime?	Couleur: rouge rubis profond avec des teintes grenat. Nez: cerise, prune et réglisse; épices comme le poivre et la cannelle; arômes de sous-bois. Bouche: élégante, équilibrée et souple, mais en même temps robuste et complexe, généreuse et austère. Incomparable avec des pots au feu, du gibier rôti, des fromages piquants et de caractères.