

# Amarone Della Valpolicella - 2012

ITALIE

Au cœur de la région du Valpolicella entre le Lac de Garde et Vérone, la famille Bettili a été l'une des premières dans les années 1990 à se reconvertir en Agriculture Biologique. Avec 8 hectares de vignes, Cristiana, qui a pris la suite de son père il y a plus de 20 ans, cultive principalement les cépages Corvina, Corvinone et Rondinella sur des sols calcaires avec une ventilation importante liée à la proximité des montagnes du Monte Baldo.



**Silver - Mundun Vini  
Biofach 2020**



#### Cépages :

Assemblage de Corvina, Corvinone, Rondinella et d'autres cépages autochtones.



#### Appellation d'Origine :

Valpolicella Della Ripasso DOCG



#### Viticulture et vinification :

Vendange manuelle en caisse de 5 kg sur sols calcaire.

Les caisses sont conservées pendant 4-5 mois en fruitier pour un passerillage naturel. Après une perte de poids de plus de 60 %, les raisins sont alors foulés et égrappés pour le démarrage de la fermentation (fin janvier) qui se prolonge plus de 30 jours à 24/28 °C.

#### Elevage :

Elevage de 24 mois minimum en partie en foudre (40 hl), tonneaux (9 hl) et barriques (225 l).



#### Dégustation :

Une robe dense et rubis, le bouquet est très fin avec des notes de fruits mûrs, de bois grillé et de cacao. La bouche est ronde, ample, harmonieuse et équilibrée.

#### Analyses :

Alcool: 15.5 %



#### Accords mets et vin :

Fromages ou "as a meditation wine".

#### Conseils de consommation :

Température de service : 18-20°

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



**CONTINENT DU VIN**



Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD  
02 40 65 62 53 - [contact@continentduvin.com](mailto:contact@continentduvin.com)  
[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)