

Valpolicella Ripasso - 2016

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.



90 points
Decanter 2020



Cépages :

Assemblage de Corvina, Corvinone et Rondinella.



Appellation d'Origine :

Valpolicella Ripasso DOCG



Viticulture et vinification :

Vendange manuelle en caisse sur sols calcaire. Vendange à forte maturité puis macération à froid et fermentation spontanée. Conformément à la réglementation du Ripasso, ce jus est ensuite assemblé en janvier sur des lies d'Amarone provoquant une refermentation,

Elevage :

Fûts slovène et barrique française.



Dégustation :

Robe rouge rubis à grenat avec une texture dense. Au nez, des notes de cerise mûre, de vanille et de chocolat. La bouche est très élégante et subtile avec des tannins veloutés et des notes de cerise en finale.

Analyses :

Alcool: 13.5 %



Accords mets et vin :

Ragouts ou fromages moyennement forts.

Conseils de consommation :

Température de service : 18°



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