



Tenuta Vignega AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

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 reconverter 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.

Tenuta Vignega propose ici la cuvée Amarone della Valpolicella DOCG, l'une des appellations les plus réputées d'Italie. Un très grand vin qui offre une Amarone toute en finesse et subtilité, magique !

Italie

Venetie

Amarone della Valpolicella DOCG

Cépage : 82% Corvina and Corvinone, 5% Rondinella, 13% autres **Type de culture :** Bio (Cabernet Franc, Oseleta, Spigamonti, Turchetta, Ancelotta)

Terroir : Au cœur des collines de Valpolicella entre Bardolino et Soave avec des sols calcaires et très fortes ventilations liées à la proximité du Lac de Garde et du Monte Baldo. Produit en Agriculture Biologique.

Vinification :

Les raisins sont vendangés tardivement au mois d'octobre dans des caissettes seule les grappes les plus saines sont conservées. On passe ensuite à l'étape du séchage des raisins (Appassimento), les grappes sont déposées sur des claies (arelle) puis passe dans un bâtiment bien ventilé, la fruitière, pour sécher environ 120 jours. Pendant ce séchage, les raisins perdent environ 30 à 40 % de leur poids en eau. Cette déshydratation concentre intensément les sucres, les arômes, les polyphénols (couleur et tanins) et l'acidité. Elle favorise également le développement de nouveaux composés aromatiques, contribuant à la complexité unique de l'Amarone (notes de fruits secs, de cacao, de tabac, etc.).

Une fois les raisins suffisamment déshydratés (généralement entre décembre et février), ils sont pressés lentement. Le moût obtenu est très riche en sucres et concentré. La fermentation est ensuite très lente et longue (parfois jusqu'à 30-50 jours) en raison de la forte concentration en sucre et des températures souvent plus froides. Elle se déroule à des températures contrôlées. À la différence du Recioto (un autre vin de la région fait de raisins séchés), la fermentation de l'Amarone est poussée jusqu'à ce que la majeure partie du sucre soit convertie en alcool, donnant ainsi un vin sec ou très peu sucré. C'est d'ailleurs de là que vient son nom : "Amarone" signifie "le grand amer", par opposition au Recioto, qui est doux.

L'Amarone est ensuite élevée pendant 4 ans dans des barriques (225 l.), des tonneaux (500 l.) et des foudres (40 hl) puis encore plusieurs années en bouteilles.

Notes de dégustation

Couleur rubis intense avec une belle densité. Le bouquet est éthéré avec des notes de fruits mûrs, particulièrement la cerise. Des touches équilibrées de bois toasté et de cacao. La bouche est ronde, corsée, harmonieuse, très douce et équilibrée. Très persistante avec un long arrière-goût de cerises à l'eau-de-vie.

Accord Mets et Vin

A boire sur des viandes grillées, des gibiers, des plats en sauce.

Température

16/18°C

Garde

+15 ans



CONTINENT DU VIN
Le Pinier - 44690 Château Thébaud
02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com
www.continentduvin.fr

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