

Tenuta Vignega

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



Au cœur de la région du Valpolicella entre le Lac de Garde et Vérone, la famille Bettli 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 Valpolicella Ripasso Supérieure DOC, l'une des appellations les plus réputées d'Italie. Sur cette cuvée véritable « petite Amarone », Cristiana démontre tout son talent par la complexité et la fraîcheur de son assemblage

Italie

Venétie

Valpolicella Ripasso
Superiore DOC

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

Type de culture : Bio

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, puis foulés et laissés en macération à froid pendant 5 jours, période durant laquelle débute une fermentation spontanée. Après 2 soutirages, le Valpolicella Superiore est conservé en cuve inox jusqu'en janvier, puis il est passé sur les marcs d'Amarone pendant une période d'au moins une semaine, allant de 10 à 15 jours, pour une seconde fermentation qui confère au vin plus de corps et d'intensité à la dégustation. L'élevage s'effectue ensuite en fûts et barriques de chêne français/slovène pendant 12 mois.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis avec des reflets grenat, l'aspect est dense et consistant. Le bouquet est intense : cerise mûre, mûre et de légères notes de vanille et de chocolat. La bouche est agréable avec des tanins veloutés et un arrière-goût persistant de cerises.

Accord Mets et Vin

A boire sur des viandes grillées, des pâtes ou des fromages.

Température

16/18°C

Garde

10 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.