

Tenuta Vignega

VALPOLICELLA DOC



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 Valpolicella DOC, l'une des appellations les plus connues d'Italie. Sur cette cuvée Cristina démontre toute sa maîtrise des grands cépages de la région avec un vin d'une grande complexité et déjà des notes aromatiques qui transportent vers l'Amarone.

Italie

Venétie

Valpolicella 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.

Vinification :

Les raisins ont été vendangés à la main en caissette. Après égrappage, fermentation pendant 6 à 8 jours et élevage en cuve inox. Vinification naturelle.

Notes de dégustation

Robe rouge rubis, au nez, des notes de cerises et de violettes fraîche, la bouche est élégante et subtile avec une finale qui révèle des notes de fruits rouges frais typique du Corvina.

Accord Mets et Vin

A boire sur des viandes grillées, des pâtes ou de la volaille.

Température

16/18°C

Garde

7 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.