domivins

DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



ARISTOCRATICO

AMARONE 2021

DELLA VALPOLICELLA DOCG · VIN ROUGE

Un rouge dense et généreux, aux fruits mûrs,
né du passerillage traditionnel de Vénétie.

TERROIR

Valpolicella, en Vénétie, dans le nord-est de l'Italie. Cette région est le berceau de l'Amarone et de sa méthode traditionnelle de passerillage.

CÉPAGES

Corvina, Rondinella et Corvinone : un assemblage de cépages emblématiques de la Valpolicella.

VINIFICATION

Les raisins sèchent sur des claies pendant environ 100 à 120 jours avant la vinification. Ce passerillage concentre les saveurs et la richesse du vin.

ÉLEVAGE

Élevage de 30 mois en foudres de chêne de 35 hectolitres.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre et prune, nuancée de grenat. Nez complexe de fruits mûrs, de tabac et d'épices. Bouche charnue, dense et corsée, aux tanins gras et au fruit très mûr.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Osso buco, belle pièce de viande et plateau de fromages. Coup de cœur : foie de veau à la vénitienne.

CÉPAGES
Corvina, Rondinella, Corvinone

VINIFICATION
Passerillage de 100 à 120 jours

ÉLEVAGE
30 mois en foudres de chêne

MILLÉSIME
2021

DEGRÉ D'ALCOOL
15 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16 - 18 °C

POTENTIEL DE GARDE
10 ans

LA CUVÉE

Aristocratico · Amarone della Valpolicella

Le passerillage exprime ici un style riche, puissant et généreux, marqué par les fruits mûrs et les épices.