

DRINKS.

Secondo Marco Valpolicella DOC Superiore Ripasso 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407744
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone, Vénétie
Embouteilleur	Secondo Marco Azienda Agricola, Via Campolongo 9, 37022 Fumane, Italia
Marque	Secondo Marco
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Transmet des impressions de cerises, fraises, framboises, bois, vanille, chocolat, raisins secs, cuir, balsamique, épices et amandes amères.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Corvina, 25% de Corvinone, 10% de Rondinella et 5% de cépages complémentaires
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2015
-----------	------

En accord avec	fromages, risotto, viandes rouges
----------------	-----------------------------------

Description

Au cœur de la Valpolicella Classica, toutes les conditions sont réunies pour produire des vins de la plus haute qualité: le terrain, le sol et le climat offrent des conditions favorables à la croissance des cépages régionaux et procurent aux vins un profil aromatique inimitable que l'on pourrait décrire comme "velouté, fruité, harmonieux, corsé, complexe, corsé et puissant". La région de Valpolicella, entre la ville de Vérone et le lac de Garde, est située au pied des monts Lessini, où les vents froids des montagnes rencontrent les vents doux des lacs pour une excellente ventilation. Ajoutez à cela les méthodes de vinification traditionnelles, qui ont été transmises dans de nombreuses fermes depuis des générations, et la motivation des jeunes esprits à apporter des changements positifs. Benedetto Speri et son fils Marco ont beaucoup à raconter à ce sujet. Les vignes de l'"Azienda Agricola Secondo Marco" poussent dans un système de pergola modifié en forme de Y. La récolte est réalisée à la main. Après une macération de deux semaines sur les peaux en septembre, une deuxième fermentation et macération a lieu environ quatre mois plus tard: celle-ci est initiée par l'ajout du marc d'Amarone et ne peut avoir lieu qu'une fois que l'Amarone maison a été pressé à partir du moût de raisins secs. Le vin passe ensuite 18 mois en fûts de chêne avant d'être affiné en bouteille pendant six mois. Le Valpolicella Ripasso Superiore doit être consommé à 16°C - idéalement accompagné de fromage affiné, de risotto aux champignons ou de ravioli à la viande et aux cèpes. Le meilleur vin de la région de Valpolicella conserve sa maturité de consommation jusqu'en 2028.