DRINKS.

Secondo Marco Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2012 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407745
Alcool	16%
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	4,5 ans
Dégustation	Transmet des impressions de cerises, de groseilles, de vanille, de bois de chêne, de chocolat, de poivre, de cuir, de tabac, de raisins secs et de massepain. Tannins doux et acidité contenue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 45% de Corvina, 45% de Corvinone, 5% de Rondinella et 5% de cépages complémentaires
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Rosé	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2012
En accord avec	grillades, viandes rouges, gibier

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. Ensuite, les meilleurs raisins sont sélectionnés et sèchent pendant quatre mois, afin que les arômes de fruits sucrés puissent s'accumuler dans les baies. Ce n'est qu'ensuite que se déroule une fermentation de 45 jours avec macération sur les peaux. Le vin passe trois ans et demi en fûts de chêne, avant d'être affiné en bouteille pendant douze mois. L'Amarone della Valpolicella doit être consommé à 18°C - idéalement accompagné de plats de gibier, de spécialités grillées ou de steak. Le meilleur vin de la région de Valpolicella conserve sa maturité de consommation jusqu'en 2032.