

# DRINKS.

## Cecilia Beretta Picaie IGT Veneto 2013 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408049
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cecilia Beretta, Via Belvedere, 135, 37131 Verona, Italia
Marque	Cecilia Beretta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	8 mois
Dégustation	Avec des notes de cerises, de raisins secs, de mûres, de vanille, d'épices et de tannins.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 40% de Corvina, 30% de Cabernet Sauvignon et 30% de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2013
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

## Description

Tout comme c'est le cas pour l'Amarone, les raisins de ce vin rouge de la région IGT de Vénétie sont séchés pendant plusieurs semaines dans des caisses en bois ouvertes - un processus qui est appelé "Appassimientto" dans le langage technique. Les raisins sont issus des cépages Corvina, Cabernet Sauvignon et Merlot, qui mûrissent sur les sols calcaires des vallées de la région orientale de la Valpolicella. L'appassimientto fait perdre du poids aux raisins, ce qui leur permet d'atteindre une plus grande concentration en sucre - lentement, ils se transforment presque en raisins secs. Plus tard, les raisins sont fermentés séparément dans des cuves en acier. Une fois la fermentation malolactique terminée, qui est typique des vins rouges, le vin mûrit pendant huit mois en barriques, puis en bouteilles. Cela permet d'harmoniser le vin et d'optimiser son bouquet. Le nom Picàie s'inspire de l'ancienne coutume des agriculteurs, selon laquelle les raisins sont suspendus dans les greniers de leurs maisons de campagne, puis séchés jusqu'en décembre, période durant laquelle ils sont vinifiés. La célèbre famille de vignerons Pasqua travaille dans le secteur du vin depuis 1925 et est dirigée par la troisième génération depuis 2007. Les vins Cecilia Beretta sont nés de la volonté d'Umberto, Riccardo et Alessandro de proposer des vins véronais de grande qualité avec une forte personnalité. Dans les années 1980 et au début des années 1990, ils ont planté des cépages typiques de la région, dans les vignobles familiaux de Mizzole et San Felice, tels que Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon et Merlot.