

DRINKS.

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico DOCG 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50009318
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Switzerland
Marque	L'Anima di Vergani
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Goût corsé, bien structuré, avec des tanins veloutés, de belles fleurs séchées, de la vanille sucrée, du tabac fumé, du chêne, des prunes, des groseilles, des cerises et du poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 70% de Corvina, 15% de Corvinone et 15% de Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges

Description

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella Classico est vinifié à partir de 70% de Corvina Veronese, 15% de Rondinella et 15% de Corvinone. Les raisins sont séchés immédiatement après la récolte soigneuse, jusqu'à ce qu'il reste des raisins de forme similaire à des raisins secs, avec une forte teneur en sucre. Le séchage est très long et peut durer jusqu'à 90 jours. Les raisins sont placés sur des grilles ou des tapis, puis retournés et triés à plusieurs reprises. Les demi-raisins sont ensuite pressés et fermentés, et le vin qui en résulte est élevé pendant trois ans en fûts de chêne. L'Amarone peut être conservé jusqu'à 9 ans et ne développe ses arômes complexes qu'avec le temps. Il est recommandé d'ouvrir le vin deux heures avant de le boire. Ce vin épicé, âpre et plutôt lourd accompagne les repas copieux.