

DRINKS.

Alberto Vaona Amarone Valpolicella Classico Paerno DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50014218
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Az. Ag. Vaona Odino di Vaona Alberto, Via Paverno, 41 Valgatara di Marano di Valpolicella VR, Italy
Marque	Alberto Vaona
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge grenat. Nez: bouquet intense avec des notes de cerises et d'épices. Bouche: des tanins élégants, bien équilibrés et plus puissants.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 40% de Corvina, 30% de Corvinone, 25% de Rondinella, 5% de Molinara
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



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

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

Millésime	2018
-----------	------

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

Description

L'entreprise familiale Alberto Vaona se consacre avec passion à la viticulture depuis de nombreuses générations, dans le plus grand respect des valeurs anciennes qui caractérisent la viticulture. Le vignoble est situé au milieu de la Valpolicella, dans la commune de Marano. Les vignobles couvrent une superficie de 10 hectares et sont situés à une altitude moyenne de 200 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le bâtiment de la ferme a été en partie construit au XVIIe siècle et est équipé d'une cave à vin moderne. Par amour de la nature et des vignobles, la sensibilisation à l'environnement est depuis longtemps une priorité dans la famille, et le passage à la production biologique a finalement été tenté. Le Valpolicella Paverno est produit à partir de cépages Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara, l'âge moyen des vignes est déjà de 25 ans. Après la récolte, les raisins mûrs sont triés et placés dans de petites caisses en bois. C'est à cette étape qu'a lieu le flétrissage dit traditionnel pendant 3 mois. Le vin vieillit en fûts de chêne pendant 30 mois et 5 mois supplémentaires en bouteille.