

DRINKS.

Albino Armani Valpolicella Ripasso DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50039419
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Vérone, Italie
Marque	Albino Armani
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Outre les tons fruités dominants de cerises, de mûres et de raisins secs, on trouve des arômes de chêne, d'épices, de menthol et de cacao légèrement amer.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de Corvina, Corvinone et Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

En 1889, Albino et Erica Armani décident de commercialiser leur vin, auparavant produit à la maison, et écrivent ainsi le début de l'histoire de l'actuelle cave. Les vins d'Albino Armani, cependant, ne portent pas seulement le nom du fondateur, mais aussi, comme par hasard, celui de son petit-fils, qui tient les rênes de l'entreprise depuis plusieurs décennies. La famille possède des vignobles dans les régions du Frioul, de la Vénétie et du Trentin. Les vignobles de Vénétie, tout près du siège de Dolcè, sont le cœur de l'entreprise depuis 1962. Sur les collines voisines de Marano, où les contreforts les plus méridionaux des Alpes rejoignent le bassin du lac de Garde, se trouve le terroir du Valpolicella classico, qui produit d'excellents vins. Parmi eux, on trouve l'Albino Armani Valpolicella Ripasso, une cuvée de Corvina, Corvinone et Rondinella produite sur les terrasses escarpées et murées des vignobles de 300 à 500 m d'altitude. Les sols sont des dépôts calcaires sur un socle de roche volcanique. Après que le vin Valpolicella a été fraîchement fermenté, il est transvasé sur le marc frais et riche en sucre de l'Amarone, ce qui déclenche une seconde fermentation. Le vin gagne en complexité et en structure. Il est ensuite laissé à vieillir dans de grands fûts de chêne. Son goût élégant, léger et équilibré fait du Valpolicella Ripasso un compagnon gratifiant des pâtes, de la viande rouge, du ragoût de gibier et des fromages affinés. Les vins des collines de Lessinian au nord de Vérone - et donc aussi les produits de la commune de Marano - ont le statut d'appellation d'origine contrôlée depuis 1968. Le Valpolicella Ripasso a reçu un statut DOC distinct en 2010.