

DRINKS.

Casa Lupo by Paladin Amarone della Valpolicella 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802495
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Casa Paladin, Via Postumia 12, Annone Veneto (VE), Italie
Marque	Paladin
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	au moins 18 mois
Dégustation	une variété d'arômes opulents avec de la vanille, de la cerise noire, de la prune, du chêne, du café, du chocolat, de la groseille, du raisin sec et un peu de fumée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à base de 65% de Corvina, 15% de Corvinone, 10% de Rondinella et autres cépages
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, gibier

Description

Les vins Casa Lupo sont issus de la prestigieuse région viticole de Valpolicella, qui produit des vins de grande qualité comme l'Amarone, le Ripasso et le Recioto. L'Amarone della Valpolicella est classé comme vin D.O.C.G. : Il se caractérise par une couleur rouge profond, une richesse impressionnante d'arômes et une teneur en alcool d'au moins 14% vol. L'astuce consiste à laisser sécher une partie des raisins pendant 100 jours ou plus avant le pressurage. On utilise principalement des raisins de la variété Corvina Veronese - mais un Amarone est toujours un assemblage d'au moins deux, voire plus souvent de quatre à cinq cépages indigènes. Le Casa Lupo Amarone de Paladin contient 65% de Corvina. Le séchage des raisins se poursuit jusqu'en décembre ou janvier. Le vieillissement en fût dure entre 18 et 24 mois. Ce vin doit être associé à des plats principaux riches et chargés en viande, comme par exemple le rôti braisé, le ragoût de sanglier, le cuissot de chevreuil, le foie de veau ou le magret de canard. Il peut être conservé sans problème pendant 15 à 20 ans dans une cave à bouteilles.