

DRINKS.

Casa Lupo by Paladin Amarone della Valpolicella Riserva No1 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	80249617
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 30 mois
Dégustation	très opulent avec des griottes, des myrtilles, de la confiture de prunes 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
Fermeture de la bouteille	Bouchon



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

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

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, agneau, 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 DOCG : 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 dure quatre à cinq mois, de sorte que le pressurage n'a lieu que pendant les mois d'hiver. Le vieillissement en fût dure entre 30 et 36 mois pour la version Riserva. Le 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. Les fromages bleus se marient également très bien. Le potentiel de garde est de 20 ans.