



Cantina Sociale della Valpantena, 2022

Amarone della Valpolicella DOCG Terre di Verona

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages
Rondinella, Corvina Veronese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Cet Amarone caractéristique est équilibré, fruité, riche et persistant. Il brille d'une belle couleur rouge grenat avec quelques reflets violets. Au nez, bouquet d'intensité moyenne de pruneaux séchés, de figues et de raisins secs, complété par des notes de fruits à noyau et de baies. Au palais, il est légèrement doux, frais et aromatique, assez souple, ample et harmonieux. Au retour aussi, il dévoile des notes de baies et de fruits séchés, avec des réminiscences de girofle, de poivre et de pain toast, avant de laisser la place à une finale agréable.

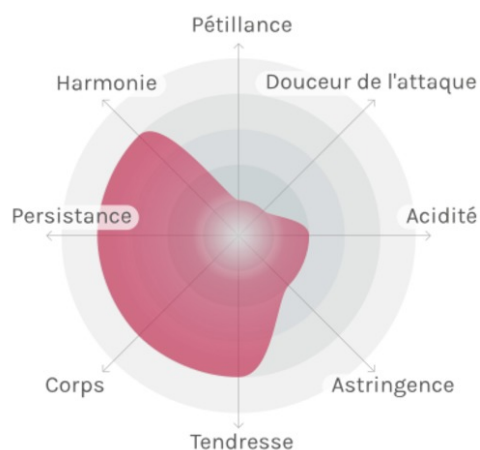
Type de vin



Les persistants



Les équilibrés



Producteur/Marque Cantina Valpantena

La Cantina Sociale della Valpantena se trouve au cœur de la vallée de Valpantena, au nord-est de Vérone. Fondée en 1958 en tant que coopérative, la Cantina cultive principalement les cépages autochtones Corvina et Rondinella avec l'appellation d'origine contrôlée des collines de la région de Vérone. Toutes les phases de production sont faites avec un engagement sans pareil et une solide conscience professionnelle, alliant tradition et innovation technique. L'excellent niveau de qualité des produits prouve que le raisin et les olives fournis par les 300 exploitations membres de la Cantina Sociale Valpantena sont traités de façon optimale.

Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie