



ITALIE DOCG AMARONE DELLA
VALPOLICELLA 2016 " CAMPO LEON "
ILATIUM MORINI

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 70% corvina, 20% rondinella, 10% oseleta et croatina



Note de dégustation :

Couleur pourpre très intense avec des reflets grenat.

Au nez, ce vin présente des arômes intenses de fruits bien mûrs (cerises, fruits à noyaux, cassis), de fruits confiturés, voir de fruits à l'eau de vie ainsi que des arômes toastés, boisés et grillés.

La bouche, d'une grande ampleur, est puissante, riche et généreuse. Elle envahit le dégustateur par son moelleux et son fruité tellement plaisant. Ce vin charnu aux tanins veloutés et soyeux est parfaitement équilibré malgré

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge et rosée (bœuf, canard, biche, faon, râble de lièvre,...).
Fromages forts, chocolat noir

Commentaires du sommelier :

L'Amarone, perle de la Vénétie, naît d'une méthode d'élaboration tout à fait singulière. Après la vendange, les grappes sont pendues à des fils dans les greniers afin de les faire sécher et les déshydrater. Quelques mois plus tard, les grappes sont pressées et le jus, très concentré, commence sa fermentation. Cette technique unique et locale, nommé l'appassimento, permet de produire, sans vendange tardive, des rouges spécialement puissants (Amarone) ou des moelleux sans mutage (Recioto). L'Amarone est un vin rouge sec mais riche et intensément fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

