



ITALIE DOC VALPOLICELLA  
SUPERIORE 2017 " PROGNAI "  
ILATIUM MORINI

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

Note de dégustation :

Robe soutenue avec une belle intensité. Le nez est complexe et développe des notes de fruits noirs mûrs (cerise, pruneau) qui s'ouvre sur des notes épicées. En bouche, on retrouve un équilibre magistral entre richesse, acidité et structure tannique. La finale est très longue et d'une complexité remarquable où s'entremêlent de subtiles notes boisées, épicées et de fruits noirs bien mûrs. Cette cuvée est élaborée avec la méthode dite "appasimento" qui consiste à faire dessécher les raisins ici pendant 60

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rouges gouteuses, gibiers, fromages bleus...



Commentaires du sommelier :



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

