



ITALIE IGT ROSSO VERONA 2018 " 45 - 11 " ILATIUM MORINI

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 1/3 corvina, 1/3 casetta, 1/3 croatina

Note de dégustation :

La robe est soutenue d'un rouge amarante profond, Le nez est marqué par les fruits noirs confits (cerises, mûres), ainsi qu'une fine touche empyreumatique, boisée et épicée. La bouche ample et onctueuse se pare de tanins racés. La rétro-olfaction longue et puissante n'est pas sans faire penser au grand seigneur du coin l'Amarone. Un grand vin riche en expression à découvrir ! Cette cuvée est élaborée en partie avec la méthode dite "appassimento" qui consiste à faire dessécher les raisins ici pendant près

Température de service : Entre 16 et 18 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge en sauce

Carbonnade à la flamande, civet de biche, parmentier de canard, Plateau de fromages affinés



Commentaires du sommelier :

45 - 11 n'est pas un braquet cycliste, non non, il s'agit bien des coordonnées de latitude et longitude de ce petit vignoble situé à Mezzane di Sotto dans la vallée d'Ilasi en Vénétie. Ce terroir argilo-calcaire convient parfaitement aux cépages indigènes Corvina, Casetta et Croatina. Après les vendanges, les raisins de Corvina connaîtront un Appassimento pendant 60 jours (technique de séchage identique à celui appliqué à l'Amarone). Les deux autres seront éraflés et pressés immédiatement. L'élevage a ensuite lieu en fûts français et américains (contenance de 250 et 500 litres) et de 3 ans d'âge et ce pendant 24 mois. S'en suit un affinage prolongé en bouteille au domaine de plusieurs mois. En dégustation, c'est un grand vin charnu, fondu et intense qui s'offre à vous dès à présent.



Puissance

