



ITALIE DOC VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2022 MONTE SANTOCCIO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 40% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella, 10% molinara

Note de dégustation :

Robe grenat d'intensité moyenne. Après aération, le nez exprime d'agréables arômes essentiellement de fruits rouges (fraise, cerise, framboise), ainsi qu'une touche d'épices. En bouche, c'est un vin léger dans sa structure, il possède beaucoup de fraîcheur ainsi qu'un excellent équilibre. L'élevage pour 70% en cuve béton et 30% en foudre lui donne une superbe patine lisse et délicate.

Les notes de petites baies rouges (groseilles, framboises) soulignent en

Température de service : Entre 15 et 16 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Un vin parfait pour un carpaccio de bœuf, ou des viandes blanches et légumes grillés. Sélection de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Découvrez à travers cette splendide bouteille de Valpolicella, le savoir-faire incroyable de Nicola Ferrari, talentueux vigneron installé depuis 2006 (premier millésime 2008). Suite à des années d'expérience acquises au domaine Quintarelli (domaine majeur et référence absolue de l'Amarone), il créa son domaine à Fumane, village du cœur historique de l'appellation, dans la zone dénommée « Classico ». Sur ces terroirs argilo-calcaires et très vallonnés, les vignes sont cultivées en coteaux à une altitude moyenne de 320 mètres. Nicola recherche avant tout la légèreté dans ses vins, la finesse des tanins, la fraîcheur des arômes fruités et l'équilibre parfait en bouche. Si vous aimez les vins concentrés et confiturés, passez votre chemin.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

