



ITALIE DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2019 MONTE SANTOCCIO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 40% corvina, 30% corvinone, 25% rondinella, 5% molinara

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat soutenue. Nez très complexe, évoquant un élevage en barrique soigné, un caractère fruité omniprésent (gelée de framboise, cerises confites), ainsi qu'un soupçon d'épices et une touche florale (rose séchée). En bouche, cet Amarone est impressionnant d'élégance et de classe. Il possède des tannins très fins, une matière délicate et juteuse, ainsi qu'une fraîcheur impressionnante ! Ceci lui confère un style sec, ultra raffiné, à l'opposé des standards riches, puissants, très concentrés et avec une

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Parfait avec des viandes gouteuses (canard, bœuf, gibier). Eventuellement avec une garniture fruitée (cerise, aïnelles, poires au vin). Plateau de fromages affinés. Ou tout simplement, après le repas, avec un carré de chocolat noir.

Commentaires du sommelier :

L'Amarone Classico élaboré par Nicola Ferrari, propriétaire du domaine Monte Santoccio à Fumane, fait à nos yeux partie des vins les plus raffinés de l'appellation. Dans la lignée des autres vins du domaine, cet Amarone est également moins concentré que la moyenne, reflétant plutôt un caractère aérien et délicat. Cette séduisante bouteille ne laisse pas transparaître le degré de sophistication et le travail précis qu'elle a nécessité, mais là n'est pas le plus important. Ce qui compte, c'est le plaisir fou qu'elle procure, par ses parfums charmeurs, son harmonie d'ensemble et sa texture suave et délicate. Un Amarone haute-couture, pour le plus grand plaisir de vos sens.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

