ITALIE DOC VALPOLICELLA SUPERIORE 2019 " PROGNAI " ILATIUM MORINI

Pays	Italie
Région :	Veneto
Sous région :	
Cépage(s) :	70% corvina et corvinone, 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'entremelent de subtiles notes boisées, d'épices et de fruits noirs bien mûrs. Cette cuvée est élaborée avec la methode dite "appasimento" qui consiste à faire dessecher les raisins ici pendant 60

Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viandes rouges gouteuses, gibiers, fromages bleus...

Commentaires du sommelier :

Le domaine familial Ilatium Morini possède une réelle expertise de l'art de faire sécher le raisin après la vendange dans le but de concentrer sa couleur, ses arômes et sa vinosité. Cette technique s'appelle l'Appassimento et est celle utilisée pour élaborer le fameux Amarone della Valpolicella. Avec cette cuvée « Prognai », le séchage dure moins longtemps que pour l'Amarone en l'occurrence 60 jours au lieu de 90. Après la vinification, le vin est élevé 2 ans en barriques. Le résultat est très intéressant, il nous procure un vin charnu, intense, avec plus de légèreté et de fraicheur que son grand frère. Le caractère boisé est parfaitement intégré. Une vraie découverte !

Puissance