



V23040075

Amarone della Valpolicella DOCG - cl 75

Valpolicella est une région dédiée à la culture de la vigne depuis les temps anciens: en effet, le nom "vallis polis cellae" signifie "la vallée de plusieurs caves". Les cépages autochtones cultivés sont Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella et Molinara, utilisés pour produire des vins rouges uniques et réputés. Amarone DOCG, le vin rouge le plus prestigieux de la Valpolicella et un des vins italiens les plus importants, a séduit les palais les plus raffinés à travers le monde, grâce à sa personnalité inimitable, son charme et son caractère traditionnel et en même temps moderne. Bottega a voulu le célébrer en l'appelant "Le Vin des Dieux" (Il Vino degli Dei).

Région de production: Valpolicella (Vénétie - Italie)

Cépage: Corvina, Corvinone, Rondinella

Altitude du vignoble : 200-400 m au-dessus du niveau de la mer

Production moyenne: 4500 plantes par hectare

Système d'élevage: Pergola Veronese

Période de vendange: Premier dix jours d'Octobre

Rendement par hectare: 90 q/ha

Région de Production

Valpolicella est une merveilleuse région collinaire à 20 km de Vérone (Vénétie - Nord-Est d'Italie), pas loin du Lac de Garda.

> Sa structure morphologique particulière, caractérisée par vallées longitudinales qui favorisent le passage des vents du sud, la distingue des zones voisines.

> Grâce à la protection des Pre-Alpes, le climat est similaire au climat Méditerranéen, comme confirmé par la présence d'oliviers et de cyprès. Le sol est composé de roche calcaire des Dolomites, basalte, moraine et dépôts fluviaux d'origine volcanique.

Caractéristiques et procédé de production:

Les raisins, vendangés à la main avec une sélection des meilleures grappes, sont placés délicatement sur des claies en bois dans des chambres très aérées et laissés sécher de Octobre jusqu'à Février. Pendant cette phase de séchage, les grappes sont constamment contrôlées et tournées régulièrement pour éliminer les possibles grains abimés.

Cette technique très ancienne et traditionnelle sèche les raisins en concentrant le jus : grâce à l'évaporation de l'eau, à la fin de Février les grappes ont perdu au moins la moitié de leur poids et obtenu la concentration de sucre optimale.

Pendant ce procédé délicat, plusieurs transformations ont lieu dans les grappes: concentration des sucres et des polyphénols, réduction de l'acidité.

Chaque jour, on effectue les remontages (le chapeau des marcs qui monte à la haute des cuves est baigné) pour l'aération du mout, ce qui favorise l'extraction des arômes, la multiplication des levures et un refroidissement du moût.





Ensuite les marcs sont séparés et la fermentation malo-lactique a lieu ; ainsi le vin devient plus souple et les arômes plus complexes. Enfin, le vin reste vieillir en futs de chêne et ensuite en bouteille pendant 24-30 mois. Le vieillissement en bois fait arrondir les tannins et donne au vin un caractère plus souple et doux, une couleur plus renforcée et un bouquet plus riche.

Le vieillissement en bouteille rétablit l'équilibre momentanément perdu pendant l'embouteillage.

Selon prévu par la loi, l'Amarone della Valpolicella DOCG Bottega peut être mis sur le marché seulement après au moins 24 mois de vieillissement, ce qui permet d'atteindre son corps important et en même temps son gout velouté.

Caractéristiques Organoleptiques

Couleur: rouge rubis avec reflets grenat foncés.

Bouquet: riche et intense: fruits rouges murs (cérises, cassis, mûres), noix de muscade et chocolat.

Gout: chaleureux, velouté, corsé, persistant au palais; agréablement équilibré et harmonieux.

Caractéristiques Chimiques

Alcool % vol: 15%

Sucres g/l: 2-7

Acidité, g/l: 5,00-6,50

Température de Service: 18-20 °C

Accords: idéal en accompagnement de viandes rouges rôties ou braisées, ragoûts, gibier, charcuterie et fromages affinés. L'Amarone est aussi un vin « pour la méditation », à goûter lentement pour compléter le repas.

A consommer de préférence: dans les 22 mois



Verre conseillé: Balloon.

Récompenses

91/100 - James Suckling – USA (2024) – VTG 2019

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge – UK (2024)

Rosso - The WH Spirits Awards – IT (2023) VTG 2018

Best in Show - India Wine Awards – IND (2023) VTG 2017

91/100 5 Stars Wine IT (2023) - VTG 2017

Silver Medal – Mundus Vini – DE (2022)- VTG 2018

Silver Medal – Mundus Vini – DE (2021)- VTG 2016

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017) - VTG 2012

Grand Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2017) - VTG 2012

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - France (2016) VTG 2012

Gold Medal - China Wine & Spirits Awards - HK (2016)

90/100 Points - Luca Gardini - Italia (2015) VTG 2011

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012) - VTG 2008

Silver Medal - Mundus Vini Award Germany (2012) - VTG 2008

Silver Medal - Mundus Vini Award Germany (2011) - VTG 2007

Bronze Medal - Best Match food and wine category - International Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2007

Silver Medal - Hong Kong International Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2007

Gold Medal - Mundus Vini Award Germany (2009) - VTG 2006

Silver Award - International Wine & Spirit Competition - UK (2008) - VTG 2003

