Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Une retenue immédiate caractérise ce 2017, qui préfère la complexité à la démonstration : le nez associe cerise noire, poivre et une touche balsamique, avec des notes toastées discrètes héritées du foudre de chêne. L'attaque est dense mais maîtrisée, les tannins encore bien présents rappellent la jeunesse du millésime, tandis qu'une acidité vive porte l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit noir, la réglisse et une pointe d'épices douces s'enchaînent en bouche avec une belle linéarité. La finale, longue et saline, se referme sur le cacao amer et une sensation de fraîcheur qui laisse deviner un immense potentiel de garde. Un Amarone construit pour durer des décennies.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2057+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.3% vol

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Caisses bois unitaires pour toutes les commandes

Accords mets / vin

Filet de bœuf rôti, jus réduit au cacao et poivre long • Agnolotti del plin avec jus corsé et herbes de montagne • Polenta crémeuse et ragoût de sanglier aux baies de genièvre • Fromage Monte Veronese stravecchio • Canard rôti au miel de châtaignier et épices douces • Dessert : Parfait glacé à la noisette du Piémont, éclats de cacao et réduction d'Amarone

Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2006

Le passerillage immédiatement le nez, concentré sur la mûre écrasée, le graphite et une touche fumée, avant de s'ouvrir sur la prune et la réglisse noire. L'attaque est ample et chaleureuse puis la bouche se resserre sur des tannins encore fermes et une trame saline qui équilibre la richesse du fruit. Le foudre de chêne de Slavonie glisse une note épicée discrète, jamais boisée. La finale, longue et tendue, se referme sur le tabac et le cacao amer, promesse d'une garde encore généreuse pour ce millésime construit pour durer.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2046+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.5% vol

Contenance

75cl

Accords mets / vin

Risotto à la truffe blanche d'Alba • Selle de chevreuil sauce grand veneur et airelles • Tortelli farcis à la courge et amaretti, beurre de sauge et noisettes • Fromage Bitto historique affiné longuement • Pigeon rôti laqué au balsamique traditionnel • Dessert : Tarte fine aux figues rôties et crème légère au cacao amer

Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Une retenue immédiate caractérise ce 2017, qui préfère la complexité à la démonstration : le nez associe cerise noire, poivre et une touche balsamique, avec des notes toastées discrètes héritées du foudre de chêne. L'attaque est dense mais maîtrisée, les tannins encore bien présents rappellent la jeunesse du millésime, tandis qu'une acidité vive porte l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit noir, la réglisse et une pointe d'épices douces s'enchaînent en bouche avec une belle linéarité. La finale, longue et saline, se referme sur le cacao amer et une sensation de fraîcheur qui laisse deviner un immense potentiel de garde. Un Amarone construit pour durer des décennies.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2057+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.3% vol

Contenance

150cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Caisses bois unitaires pour toutes les commandes

Accords mets / vin

Filet de bœuf rôti, jus réduit au cacao et poivre long • Agnolotti del plin avec jus corsé et herbes de montagne • Polenta crémeuse et ragoût de sanglier aux baies de genièvre • Fromage Monte Veronese stravecchio • Canard rôti au miel de châtaignier et épices douces • Dessert : Parfait glacé à la noisette du Piémont, éclats de cacao et réduction d'Amarone

Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Une retenue immédiate caractérise ce 2017, qui préfère la complexité à la démonstration : le nez associe cerise noire, poivre et une touche balsamique, avec des notes toastées discrètes héritées du foudre de chêne. L'attaque est dense mais maîtrisée, les tannins encore bien présents rappellent la jeunesse du millésime, tandis qu'une acidité vive porte l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit noir, la réglisse et une pointe d'épices douces s'enchaînent en bouche avec une belle linéarité. La finale, longue et saline, se referme sur le cacao amer et une sensation de fraîcheur qui laisse deviner un immense potentiel de garde. Un Amarone construit pour durer des décennies.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2057+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.3% vol

Contenance

300cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Caisses bois unitaires pour toutes les commandes

Accords mets / vin

Filet de bœuf rôti, jus réduit au cacao et poivre long • Agnolotti del plin avec jus corsé et herbes de montagne • Polenta crémeuse et ragoût de sanglier aux baies de genièvre • Fromage Monte Veronese stravecchio • Canard rôti au miel de châtaignier et épices douces • Dessert : Parfait glacé à la noisette du Piémont, éclats de cacao et réduction d'Amarone

Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Une retenue immédiate caractérise ce 2017, qui préfère la complexité à la démonstration : le nez associe cerise noire, poivre et une touche balsamique, avec des notes toastées discrètes héritées du foudre de chêne. L'attaque est dense mais maîtrisée, les tannins encore bien présents rappellent la jeunesse du millésime, tandis qu'une acidité vive porte l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit noir, la réglisse et une pointe d'épices douces s'enchaînent en bouche avec une belle linéarité. La finale, longue et saline, se referme sur le cacao amer et une sensation de fraîcheur qui laisse deviner un immense potentiel de garde. Un Amarone construit pour durer des décennies.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2057+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.3% vol

Contenance

600cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Caisses bois unitaires pour toutes les commandes

Accords mets / vin

Filet de bœuf rôti, jus réduit au cacao et poivre long • Agnolotti del plin avec jus corsé et herbes de montagne • Polenta crémeuse et ragoût de sanglier aux baies de genièvre • Fromage Monte Veronese stravecchio • Canard rôti au miel de châtaignier et épices douces • Dessert : Parfait glacé à la noisette du Piémont, éclats de cacao et réduction d'Amarone

Bertani

L'Amarone de légende noté jusqu'à 97/100

Par Qaviste

Détails de l'offre



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2017

Une retenue immédiate caractérise ce 2017, qui préfère la complexité à la démonstration : le nez associe cerise noire, poivre et une touche balsamique, avec des notes toastées discrètes héritées du foudre de chêne. L'attaque est dense mais maîtrisée, les tannins encore bien présents rappellent la jeunesse du millésime, tandis qu'une acidité vive porte l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit noir, la réglisse et une pointe d'épices douces s'enchaînent en bouche avec une belle linéarité. La finale, longue et saline, se referme sur le cacao amer et une sensation de fraîcheur qui laisse deviner un immense potentiel de garde. Un Amarone construit pour durer des décennies.

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Cépages

80% Corvina Veronese (Sélection Massale de Novare), 20% Rondinella

Sols

Calcaire et basalte

Culture

Lutte raisonnée

Vinification

Passerillage sur claies pendant 120 jours puis fermentation

Elevage

7 ans en grands foudres de chêne slovène

Maturité

A déguster de nos jours à 2057+

Température de service

16°C

Degré alcoolique

15.3% vol

Contenance

900cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Caisses bois unitaires pour toutes les commandes

Accords mets / vin

Filet de bœuf rôti, jus réduit au cacao et poivre long • Agnolotti del plin avec jus corsé et herbes de montagne • Polenta crémeuse et ragoût de sanglier aux baies de genièvre • Fromage Monte Veronese stravecchio • Canard rôti au miel de châtaignier et épices douces • Dessert : Parfait glacé à la noisette du Piémont, éclats de cacao et réduction d'Amarone