Speri

Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017

Détails de l'offre

Par Qaviste



SANT'URBANO 2017

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Le Monte Sant'Urbano est un parcellaire provenant d'une colline située entre 280 et 350 mètres d'altitude. C'est une cuvée de grande envergure, à la fois élégante et complexe. Dotée d'une belle maturité de fruit et d'un grand élan de fraîcheur, elle distille ses notes de baies noires, de fruits mûrs, d'épices et de cacao, accompagnées de bout en bout d'un caractère frais exquis. La structure tannique s'impose tout en finesse, dans un grand velouté de texture, formant un ensemble précis et complexe. Un grand Amarone au beau potentiel de garde.

Pays

Italie

Région

Veneto

Couleur

Rouge

Culture

Biologique certifiée

Nature du sol

Argilo-calcaire

Contenance

75cl

Cépages

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Vinification

Sélection des meilleurs grappes séchées pour environ 100 jours

Egrappage complet

Élevage

24 mois en barrique française de 500L et 18 mois en large foudre

Accord mets / vin

Côte de bœuf, civet de lapin, épaule d'agneau rôtie

Service

Température de 16°C

Carafage recommandé 1 heure avant dégustation

Maturité

À déguster de nos jours à 2037

Degré alcoolique

15% vol.

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Caisse bois pour les commandes en magnum et double-magnum (150 et 300cl)

Contenance

75cl, 150cl et 300cl