Romano Dal Forno

Valpolicella & Amarone de légende jusqu'à 98/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUPERIORE 2018

Dès le premier nez, ce 2018 s'impose avec une concentration hors du commun pour l'appellation. Il dévoile un bouquet intense de mûre confiturée et de cerise noire, délicatement enrobé par des notes de violette, de graphite et de grains de café fraîchement torréfiés. En bouche, l'attaque est opulente et soyeuse. Le milieu de bouche révèle une belle mâche, parfaitement encadrée par des tanins majestueux et d'une grande finesse. C'est un vin profond, vibrant, qui s'étire sur une finale étourdissante aux accents de cacao amer et d'épices douces.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Valpolicella Superiore DOC

Cépages

60 % Corvina, 15 % Croatina, 10 % Corvinone, 10 % Oseleta, 5 % Rondinella

Nature des sols

Origine alluviale, composition riche en graviers, limons et argilo-calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Raisins séchés (appassimento) pendant environ 45 jours. Fermentation naturelle sous température contrôlée.

Élevage

36 mois en barriques neuves, puis long affinage en bouteille.

Maturité

Dès aujourd'hui (après un long carafage) jusqu'à 2038

Accord mets & vins

Filet de cerf poêlé, réduction de baies noires – Osso buco à la milanaise – Fromages à pâte dure affinés

Service

16-18 °C. Carafage indispensable de 2 à 3 heures avant le service.

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois de 6

Carton pour le reste

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

14,5% vol.

Romano Dal Forno

Valpolicella & Amarone de légende jusqu'à 98/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Ce 2019 est un véritable tour de force aromatique qui jaillit du verre avec des effluves captivants de fruits noirs liquoreux, de prune sauvage et de myrtille, soutenus par des touches de clou de girofle et de fumée froide. Sur le palais, il offre une densité veloutée exceptionnelle qui tapisse littéralement la bouche. Cette richesse est magistralement équilibrée par une fraîcheur sous-jacente et des tanins denses, serrés, mais d'une grande distinction. Une brillante démonstration de puissance contenue qui promet une évolution grandiose.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Valpolicella Superiore DOC

Cépages

60 % Corvina, 15 % Croatina, 10 % Corvinone, 10 % Oseleta, 5 % Rondinella

Nature des sols

Origine alluviale, composition riche en graviers, limons et argilo-calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Raisins séchés (appassimento) pendant environ 45 jours. Fermentation naturelle sous température contrôlée.

Élevage

36 mois en barriques neuves, puis long affinage en bouteille.

Maturité

Dès aujourd'hui (après un long carafage) jusqu'à 2038

Accord mets & vins

Filet de cerf poêlé, réduction de baies noires – Osso buco à la milanaise – Fromages à pâte dure affinés

Service

16-18 °C. Carafage indispensable de 2 à 3 heures avant le service.

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois de 6

Carton pour le reste

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

14,5% vol.

Romano Dal Forno

Valpolicella & Amarone de légende jusqu'à 98/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



MONTE LODOLETTA AMARONE 2011 (RELEASE 2026)

"C'est un véritable colosse, et il marque le premier d'une série de trois excellents millésimes consécutifs (2011, 2012 et 2013). Le cycle végétatif a été plein de surprises et de nombreuses décisions à la vigne ont dû être prises dans l'urgence. La saison 2011 a commencé dans la fraîcheur, avant une explosion de chaleur à la mi-août qui est restée intense jusqu'à une dernière période de rafraîchissement au moment des vendanges. La maturation des raisins accusait un certain retard, mais cette chaleur d'août a permis d'accélérer la cadence. (Pour l'anecdote, c'est aussi l'année du mariage de Michele Dal Forno).

L'Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2011 est un vin incroyable qui a miraculeusement réussi à préserver la fraîcheur et l'acidité associées à la partie la plus fraîche de l'année. Il affiche également une robe d'encre et une maturité qui reflètent la période la plus chaude de l'été. Je suis impressionné par la gestion de l'extraction tannique : le vin est soyeux et fin à ce stade de jeunesse ; cependant, la structure sous-jacente garantit un long potentiel de garde si vous décidez d'oublier votre bouteille en cave. Dans l'ensemble, ce millésime est légèrement plus accessible et prêt à boire si vous n'avez pas la patience d'attendre." ***Monica Larner pour Robert Parker***

Date sortie domaine

Release 2026

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella DOCG

Cépages

60 % Corvina, 15 % Croatina, 10 % Corvinone, 10 % Oseleta, 5 % Rondinella

Nature des sols

Origine alluviale, composition riche en graviers, limons et argilo-calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Raisins séchés (appassimento) jusqu'à 90 jours. Fermentation naturelle lente sous température contrôlée.

Élevage

36 mois en barriques neuves, puis affinage prolongé en bouteille.

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2035

Accord mets & vins

Vin de méditation (seul) – Lièvre à la royale – Fondant au chocolat noir intense

Service

17-18 °C. Carafage conseillé 1 à 2 heures avant le service.

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois de 6

Carton pour le reste

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

17% vol.

Romano Dal Forno

Valpolicella & Amarone de légende jusqu'à 98/100

Par BarriQ

Détails de l'offre



MONTE LODOLETTA AMARONE 2017

Un monument absolu. Ce 2017 est tout simplement bluffant par son équilibre magistral, défiant la chaleur du millésime avec brio. Le nez est une mosaïque fascinante où des notes éclatantes de cerise noire et de coulis de framboise rencontrent la menthe séchée, les herbes balsamiques, le tabac brun et des effluves de fleurs capiteuses. En bouche, le fruit se montre exubérant et pulpeux, mais il est immédiatement canalisé par une tension minérale inattendue et une pointe fumée très élégante. Les tanins, ultra-sculptés et massifs, portent le vin vers des sommets de persistance. Une pure légende vénitienne bâtie pour l'éternité.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Vénétie

Appellation

Amarone della Valpolicella DOCG

Cépages

60 % Corvina, 15 % Croatina, 10 % Corvinone, 10 % Oseleta, 5 % Rondinella

Nature des sols

Origine alluviale, composition riche en graviers, limons et argilo-calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Raisins séchés (appassimento) jusqu'à 90 jours. Fermentation naturelle lente sous température contrôlée.

Élevage

36 mois en barriques neuves, puis affinage prolongé en bouteille.

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2045+

Accord mets & vins

Vin de méditation (seul) – Bœuf Wellington – Civet de chevreuil sauce grand veneur

Service

17-18 °C. Carafage conseillé 1 à 2 heures avant le service.

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois de 6

Carton pour le reste

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

17% vol.