LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Amarone della Valpolicella
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Corte Giara
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Amarone della Valpolicella
Cépages	70% corvina veronese, 30% rondinella
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux. L'Amarone a une couleur rouge pourpre profonde et un bouquet riche de cerises mûres. La bouche est intense, avec beaucoup de complexité. Finale longue et puissante.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Origine	Valpolicella, différents vignobles à 170m d'altitude majoritairement à orientation sud-est, sous-sol argileux, plantés suivant le sysytème de la pergola
Rendement	3000 kg par ha
Vendange	Vendanges manuelles en mi-septembre.
Vinification	Les raisins sèchent pendant une centaine de jours dans des pièces spéciales ventilées et climatisées. Ensuite vient une fermentation de 15 jours (malolactique complète). Le vin mûrit enfin 18 mois en barriques et en grands foudres puis 12 mois en bouteille
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	La moitié du vin est mise 15 mois en barriques (2ème année) et l'autre moitié 15 mois en grands foudres. Finalement 6 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 15,38 % vol - total acidity 5,60 g/l - pH 3.66
Production	50.000 bouteilles 0,75 litre
Recensentscores	James Suckling: 93