LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Amarone della Valpolicella
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2037
Producteur	Dal Forno
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Amarone della Valpolicella
Cépages	60% corvina, 5% molinara, 5% oseleta, 25% rondinella, 5% croatina
Alcohol percentage	15,50% vol
Description	Romano Dal Forno fait partie des domaines les plus prestigieux d'Italie. Dal Forno est synonyme de perfection depuis 1983, l'année où ses vins sont apparus sur le marché. Alors que les producteurs traditionnels recherchent depuis toujours un style de vins secs, le domaine se distingue en travaillant avec des fruits vendangés à pleine maturité, contenant plus de sucre et moins d'acides. La manière dont les fruits sont séchés avec des ventilateurs et la technique d'élevage sur bois contribuent à une qualité d'exception. Chez Dal Forno, les raisins sont récoltés en différentes phases, 100 % à la main comme il se doit. Au domaine, chaque grappe est contrôlée une à une et les meilleurs fruits sont réservés au Valpolicella Superiore et à l'Amarone della Valpolicella. La succession est assurée par les trois fils de la maison Marco, Luca et Michele, impliqués dans chaque phase de la gestion et de la production. L'Amarone a une couleur rouge sombre. Le nez est complexe sur des arômes de groseilles, de roses, de café, de cacao et de cerises. La bouche est pleine. L'attaque parait légèrement douce, à cause de la large concentration en fruit. C'est un vin corsé et noble qui possède une finale magistrale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas'
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Production	20.000 bouteilles 0.75
Recensentscores	James Suckling: 97 Robert Parker: 96