LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Valpolicella Superiore
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Dal Forno
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Valpolicella
Cépages	60% corvina, 5% molinara, 35% rondinella
Alcohol percentage	14,50% 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. La Valpolicella Superiore Monte Lodoletta a une couleur impénétrable et une nez concentré sur des arômes de prunes séchées, de figues, de noix et d'épices fines. L'attaque est pleine, large et riche, la bouche pleine et soyeuse, avec une acidité noble. Finale fantastique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Production	40.000 bouteilles 0.75
Recensentscores	Robert Parker: 96 James Suckling: 94