

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



Cœur battant de notre tradition, l'Amarone "Campo di Villa" est notre cru distinctif, issu du majestueux vignoble situé au milieu des marnes de l'ancien district de Villa. Cet ancien vignoble domine la vallée de Negrar et constitue un trésor de valeurs et d'affections qui représentent l'excellence de l'histoire de notre famille.

Ici, l'idéal de résurgence historique du fondateur Giovan Battista Quintarelli est fusionné avec la jeune passion innovante de son arrière-petit-fils Francesco, incarnant une contemporanéité qui se marie harmonieusement avec l'histoire et la tradition de ces murs centenaires. "Campo di Villa" est le témoignage d'une Valpolicella historique qui dépasse ses frontières.



Zone de production

Vallée de Negrar, Valpolicella classique.



Raisins

2,5 kg de raisins séchés jusqu'à la mi-janvier (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendanges

A la main, dans la seconde quinzaine de septembre, avec les raisins mis en caisses. Les raisins sont séchés jusqu'à la mi-janvier.



Pressurage

En janvier, les raisins sont retirés des caisses de raisin, les grappes sont séchées et soumises à un pressurage doux.



Fermentation

Vinification en cuve à température contrôlée et contact avec les peaux pendant environ 40 jours avec pigeage manuel.



Vieillessement

Fermentation en acier inoxydable, 1 an de repos sur lies fines, au moins 60 mois de repos en grands fûts de chêne de Slavonie, puis environ 14/18 mois de repos en bouteilles avant la vente.



Caractéristiques organoleptique

Sa robe rouge grenat présente des reflets intenses. Une belle texture et une impénétrabilité partielle. Le nez est résolument complexe avec une belle verticalité des arômes. Il exprime toute l'élégance d'un terroir calcaire et marneux, fin et franc. Fruité avec une agréable sensation de cerise mûre noyée dans le chocolat. Un Boer qui émane de riches sensations de cacao et de baies noires. Doucement balsamique avec des nuances de tabac doux et de miel de châtaignier. En bouche, il a une belle fraîcheur et une saveur claire. Il s'ouvre avec bienveillance et offre un tanin rond enveloppant et envoûtant. Réglisse et poivre noir avec de délicates notes de clou de girofle et de cannelle. Finale nettement amandée avec une longue persistance.



Jumelage

Cet Amarone, véritable gentleman en chapeau haut-de-forme et queue de pie, exprime une élégance générale et une complexité remarquable. Parfait avec des viandes épicées et longuement affinées comme le Violino di Chiavenna, le jambon noir de porc de Sila ou le jambon gris de Casentino en Toscane. Il accompagne à merveille les viandes transformées, la Chianina IGP braisée, le gibier et le filet de Vitellone Bianco dell'Appennino centrale. Idéal avec les fromages italiens longuement affinés tels que Castelmagno DOP, Bitto DOP, Bagoss, Vezzena Vecchio, Monte Veronese Stravecchio di Malga Presidio Slow Food, Caciocavallo podolico, Ragusano DOP. Il est agréable de l'associer à une touche de chocolat noir d'origine sud-américaine à au moins 80 %. En fin de repas, appréciez son harmonie à côté d'un Toro Cohiba cubain rond.

Température de service

18 – 20°C

Teneur en alcool

15,5%

NEPOS
VILL
Æ
+