

Valpolicella Classico Superiore DOC



Un voyage fascinant dans le passé à travers le Contrà del Tono, qui n'est plus qu'un souvenir dans le paysage pittoresque de la Valpolicella Classica. Autrefois situé le long de la route qui montait de Villa à Quena, ce quartier est encore tracé sur la splendide carte familiale de 1746, formant un sceau indélébile au cœur de la région.



Zone de production

Vallée de Negrar, Valpolicella classique.



Raisins

1,2 kg de raisins frais, légèrement séchés pendant 20 à 30 jours (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Vendanges

Manuelle avec mise en bacs et pressurage immédiat.



Pressurage

Doux dans une presse horizontale à basse température.



Fermentation

Vinification en cuve à température contrôlée suivie d'une légère cryomacération avec pigeage manuel.



Vieillissement

1 an en acier, suivi de 12/18 mois en grands fûts de chêne de Slavonie, avec retour en acier jusqu'à la mise en bouteille. Au moins 12 mois en bouteille avant la vente.



Caractéristiques organoleptique

Le Contrà del Tono a une saveur persistante, décisive et vive, qui reflète l'élégance intrinsèque du Valpolicella Classico Superiore. Vin aux reflets rouge rubis et une belle consistance dans le verre. Bonne verticalité des arômes au nez avec une nette sensation de cerise mûre et de fruits rouges. Épices de poivre noir et de clou de girofle avec une agréable sensation légèrement balsamique de fines herbes, de romarin et de thym. En bouche, il est particulièrement élégant avec un tanin pur et sinueux. Bonne saveur et forte fraîcheur structurale. Bonne persistance et finale délicatement amandée.



Jumelage

Ce vin d'une grande élégance accompagne à merveille les salamis épicés de la Vénétie et les fromages moyennement affinés, de préférence au lait de vache. Il est également idéal avec les plats de viande blanche et les sauces rouges. Parfait en combinaison avec les soupes traditionnelles de Vénétie et de Toscane, préparées avec des céréales et des légumes secs tels que les pois chiches, les pois chiches, les zolferini et les haricots borlotti.

Température de service

14 – 16°C

Teneur en alcool

13,5%

NEPOS
VILL
Æ
+