Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Cantine Bertani



Ce vin est l'expression ultime de l'Amarone de la Valpolicella, alliant puissance, élégance et une complexité aromatique unique. Les raisins Issu de la prestigieuse vallée de Valpantena sont desséchés sur des claies dans les greniers et vinifiés à la mi-janvier. Le vin séjourne ensuite 30 mois en foudres. Ce vin incarne plus de 160 ans de savoir-faire de la maison Bertani, où tradition et innovation se rencontrent pour offrir un vin d'exception, riche et velouté, aux tannins soyeux et à la persistance remarquable.

Origine: Les vignobles de Valpantena, situés à une dizaine de kilomètres au nord de Vérone, bénéficient de sols argilo-calcaires et marneux, idéaux pour la maturation des cépages Corvina et Rondinella. Le climat méditerranéen tempéré, influencé par le lac de Garde et les Alpes, offre des amplitudes thermiques parfaites pour concentrer les arômes et la fraîcheur des raisins.

Encépagement: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, subissent un passerillage de plusieurs mois dans des greniers de séchage, concentrant sucres et arômes. La fermentation s'effectue en cuves avec une longue macération, suivie d'un élevage de 24 mois en fûts de chêne de différentes capacités, puis d'un repos de 6 mois en bouteille pour affiner son équilibre et sa complexité.

Dégustation: Il séduit par sa robe rubis intense, annonciatrice de concentration. Au nez, il déploie une palette généreuse de cerise noire, de mûre, d'épices douces comme la cannelle et le poivre, rehaussées de notes de cacao et de tabac. En bouche, il enveloppe le palais par sa texture crémeuse et ses tannins serrés mais fondus, pour une finale longue et puissante, marquée par une touche de fruits confits et une pointe de réglisse.

Potentiel de garde: 4-12 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les plats robustes, il sublime les viandes rouges grillées, les gibiers en sauce, les fromages affinés comme le gorgonzola ou les plats riches à base de champignons. Son intensité et sa structure en font aussi un partenaire idéal pour les risottos au radicchio ou les desserts au chocolat noir.

- Penne au gorgonzola
- Canard à l orange
- ...