Valpolicella D.O.C., Valpantena, Cantine Bertani



Ce Valpolicella D.O.C. Valpantena incarne l'essence même de la convivialité vénitienne, alliant fraîcheur et authenticité. Issu d'un terroir d'exception, il séduit par sa simplicité élégante et son fruité éclatant, faisant de chaque dégustation un moment de pure plaisir. Un vin qui prouve que la tradition peut être à la fois accessible et raffinée, idéal pour les amateurs de vins jeunes et expressifs.

Origine: Né dans la vallée de Valpantena, au cœur de la Valpolicella, ce vin bénéficie d'un terroir unique où les sols argilo-calcaires et basaltiques confèrent aux raisins une minéralité distinctive. Le climat tempéré, influencé par les Alpes et la plaine de Vérone, offre des nuits fraîches qui préservent l'acidité et les arômes des cépages. Les vignes, âgées de 10 à 15 ans, sont cultivées en Guyot, une méthode qui favorise une maturation optimale des raisins, garantissant concentration et équilibre.

Encépagement: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinification: Les raisins, principalement de la Corvina Veronese (80%) et de la Rondinella (20%), sont vinifiés avec soin pour préserver leur fraîcheur. Après une macération douce, le jus fermente en cuves inox avant d'être élevé pendant 6 mois en cuves en béton, un matériau neutre qui respecte le fruit. Un affinage de 3 mois en bouteille parachève son harmonie, permettant aux arômes de s'exprimer pleinement. Le résultat est un vin jeune, sans passage en bois, qui met en valeur le terroir et le cépage avec une pureté remarquable.

Dégustation: Sa robe rubis, vive et lumineuse, annonce un nez explosif de grenade juteuse, de groseille acidulée et d'une pointe d'herbes fraîches. En bouche, il déploie une attaque franche et fruitée, portée par une acidité tonique qui équilibre sa structure légère et souple. Les tanins, à peine perceptibles, laissent place à une finale fraîche et désaltérante, où les notes de fruits rouges dominent avec une touche minérale subtile. Un vin sans prétention, mais d'une grande buvabilité, parfait pour les moments de détente ou les repas entre amis.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin polyvalent se marie à merveille avec les classiques de la cuisine italienne. Essayez-le avec une planche de charcuterie fine (prosciutto, coppa), des pâtes aux sauces tomate ou légumes, ou encore des fromages frais comme la mozzarella ou la burrata. Il accompagne aussi parfaitement les antipasti, les pizzas légères ou les grillades estivales. Son profil frais et fruité en fait un allié idéal pour les plats méditerranéens et les repas en plein air.

- Charcuterie italienne
- Osso Bucco
- ...