Secco Vintage, Igt Verona, Cantine Bertani



Ce vin perpétue la recette historique de 1857, alliant des cépages locaux emblématiques à une touche de modernité, pour offrir une expérience sensorielle unique qui transcende le temps. Ce rouge puissant et élégant, né dans le berceau de Bertani, est bien plus qu'un vin : c'est un voyage à travers l'histoire et les émotions d'une région viticole d'exception.

Origine: Issu des collines entourant la ville de Vérone, ce vin puise sa typicité dans un terroir d'exception. Les sols, composés de calcaires et d'argiles, combinés à un climat méditerranéen tempéré par les influences alpines, offrent des conditions idéales pour la maturation des raisins. Les vignobles, exposés plein sud, bénéficient d'un ensoleillement optimal, garantissant des fruits d'une concentration et d'une richesse aromatique remarquables. Ce terroir unique, marqué par des siècles de savoir-faire viticole, confère au vin sa profondeur et son caractère inimitables.

Encépagement: 80% corvina, 10% sangiovese grosso, 5% syrah & 5% cabernet sauvignon

Vinification: Ce vin est le fruit d'une vinification minutieuse, où la macération prolongée à froid sur les peaux permet d'extraire toute la richesse des arômes et des tanins. La fermentation, initiée par des levures indigènes, se déroule lentement pour préserver la complexité des cépages. L'élevage en fûts de chêne et de cerisier, typiques de la tradition veronaise, dure 18 mois, apportant une touche boisée subtile et une structure élégante. Ce processus artisanal, respectueux des méthodes ancestrales, donne naissance à un vin d'une grande profondeur, alliant tradition et modernité.

Dégustation: Le nez s'ouvre sur une explosion de fruits rouges en confiture, de cassis et de mûres sauvages, subtilement rehaussés par des épices chaudes comme la cannelle, le clou de girofle et une pointe de cacao. En bouche, il séduit par sa structure généreuse et ses tanins soyeux, révélant des saveurs de cerise noire, de thé noir et une finale persistante de café torréfié. L'équilibre parfait entre puissance et finesse en fait un vin à la fois charnu et raffiné, idéal pour les amateurs de vins complexes et harmonieux.

Potentiel de garde: 3-10 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin polyvalent et convivial se marie à merveille avec des plats riches et savoureux. Osez l'associer à des viandes rouges grillées, des ragoûts mijotés ou des plats à base de gibier, où ses tanins fondus et ses arômes épicés sublimeront chaque bouchée. Pour une touche italienne, optez pour des pâtes aux sauces tomates relevées ou des risottos aux champignons et truffe. Les fromages affinés, comme le Parmigiano Reggiano ou le Pecorino, seront également des compagnons parfaits pour prolonger le plaisir gustatif.

- Penne au fromage (parmesan, grana padano)
- ...