



MASSIMAGO

Conte Gastone

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Produit SAQ - Sélection par lot (SL)

Code de produit : +14006884

Pays : Italie

Région : Vénétie



65% Corvina
25% Corvinone
10% Rondinella



Alcool : 14,5 %



Les vignes sont cultivées sur des terroirs marneux et argileux entre 100 et 400 mètres d'altitude. Vendanges manuelles. Passerillage sur claies de bois pendant 90 jours à température et humidité régulées. Éraflage, puis pressurage doux. Longue macération pelliculaire de 25 jours avec remontages fréquents. La fermentation alcoolique et la transformation malolactique se passent dans les mêmes cuves en inox. Élevage 36 mois en barriques de chêne slovène et français (de l'Allier), puis un an en bouteille avant commercialisation.



Un vin concentré et complexe où la prune et la cerise noire se marient au girofle et au poivre noir. La bouche, veloutée, savoureuse et avec une acidité marquée, rappelle aussi le balsamique et des notes terreuses. La finale est persistante et élégante.



Camilla Rossi Chauvenet aime parler de son vignoble comme le secret le mieux gardé de la Valpolicella. Il est magnifiquement exposé pour une pleine maturité des grappes. La propriété couvre 28 hectares. De notre expérience et de nos recherches, nous avons identifié 13 parcelles de terrain différentes qui sont vinifiées séparément afin d'optimiser les résultats finaux.



08058150827116

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca

WWW.VINICOLOR.CA

