

FASOLI GINO

vini dal 1925



86⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
520⁵⁰\$



FASOLI GINO – La Corte del Pozzo Amarone de la Valpolicella – 2016 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15064832

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2016

APPELLATION
Amarone DOCG

CÉPAGE
70% Corvina et 30% Rondinella

ALCOOL
17.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vénétie, Italie

CARACTÉRISTIQUE
Produit biologique

TYPE DE SOL
Sols argileux et calcaires.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins sont laissés dans de petites caisses de bois pour reposer pendant 5 à 6 mois. La fermentation a lieu dans des cuves d'acier pendant 25 à 35 jours. Par la suite, le vin vieillit en fûts de chêne pendant au moins 3 ans.

DÉGUSTATION

VISUEL

Le vin possède une couleur rouge vif aux reflets violets, tendance grenat.

OLFACTIF

Au nez, des arômes de prunes mûres, sirop de cerises et épices, telle la cannelle et le clou de girofle.

GUSTATIF

La teneur forte en alcool de ce vin est balancé par des tannins enveloppants et des arômes de fruits mûres.

ACCOMPAGNEMENT

Cet Amarone accompagne parfaitement les plats à base de viandes rouges, de gibiers et de fromages affinés. Aussi génial en fin de repas avec des biscuits et des pâtisseries à base d'amandes.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages, Desserts

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16°C – 18°C

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER 2016

Bronze