

Gerardo CESARI

Amarone della Valpolicella DOCG

Classico

Millésime : 2015

Région et Appellation : Vénétie - DOCG Amarone della Valpolicella

Cépages : 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella et 10% Rossignola et Negrara.

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite séchés jusqu'en janvier. Les grappes perdent jusqu'à 40% de leur poids. Macération de 30 jours avec pigeages réguliers en cuve bois.

Elevage : Durant 36 mois dont 12 en fûts de chêne et les 6 derniers mois en bouteilles.

Accords mets et vins : Idéal avec un risotto de sot l'y laisse et jus réduit ou sur des viandes rouges, un T-Bone steak de Simmental. Il se mariera également avec certains fromages corsés.

Notation : -

