

DRINKS.

Guerrieri Rizzardi Amarone della Valpolicella Villa Rizzardi DOCG 2011 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408224
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Guerrieri Rizzardi, Strada Campazzi 2, 37011 Bardolino, Italia
Marque	Guerrieri Rizzardi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Élégant, structuré, doux et légèrement sucré avec des arômes riches de confiture de baies, de cerises, de prunes, de raisins secs, de vanille, de bois de chêne, de tabac, de chocolat, des nuances terreuses-cuirées et d'un soupçon d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 43% de Corvina, 31% de Corvinone, 16% de Rondinella et 10% de Barbera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2011
En accord avec	cuisine asiatique, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Déjà au XVII^e siècle, la famille Guerrieri avait investi dans des terres situées entre la rive sud-est du lac de Garde et la ville de Vérone. À la fin du XVIII^e siècle, l'entreprise viticole actuelle s'est finalement développée et est passée plus tard entre les mains de la famille Rizzardi par le mariage de Giuseppina Guerrieri et de Carlo Rizzardi, également issus d'une famille d'entrepreneurs prospères possédant de grands domaines. Aujourd'hui, Guerrieri Rizzardi est géré par la troisième génération de la famille Rizzardi. Le domaine se compose de quatre vignobles dans les régions de Bardolino, Soave, Valdadige et Valpolicella. L'Amarone della Valpolicella est un vin rouge italien classique, qui a développé une teneur en alcool accrue et un caractère sucré grâce au séchage préalable des baies. Les raisins destinés au Villa Rizzardi poussent sur un vignoble de 10 hectares caractérisé par un sol limono-sableux et des vignes âgées d'au moins 30 ans. Les raisins sont égrappés et foulés, puis macèrent pendant une longue période dans des cuves en acier inoxydable, où se déroule également la fermentation alcoolique. Pour la fermentation malolactique, le vin est transféré dans des barriques. Le processus de vieillissement dure trois ans: 12 mois dans des fûts de 225 litres et 24 mois dans des fûts de 2500 litres. Il faut laisser le vin respirer pendant une ou deux heures avant de le déguster. L'Amarone della Valpolicella accompagne à merveille le bœuf, les plats de gibier, les currys indiens ou le fromage.