



MONTI GARBI 2021

Valpolicella Ripasso DOC

Spécialité par lot

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



Région: Vénétie

Cépages : Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Croatina 5 %, Oseleta 5 %

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main du cru Monti Garbi. La vinification se fait en cuves inox thermo-régulées pendant 7-8 jours. Une partie des raisins seront mis en 'passerillage' pour une période de 90 jours pour une perte de 30% d'eau dans les raisins. Par la suite, il y aura seconde fermentation (Ripasso) du Valpolicella jeune vinifié en octobre sur les marcs restants de l'Amarone soutiré. Fermentation malolactique naturelle en tonneaux de chênes de 500 litres. Bâtonnage: une fois par mois jusqu'au mois d'octobre de l'année suivant la vendange.

Dégustation : Robe: rouge rubis. Bouquet: fruits rouges dont la cerise et griotte. Saveurs fruités et tanins enveloppants, belle fraîcheur et sapidité, avec un arrière-goût épicé et au fruité charmeur en finale.

Accords: parfait avec des pâtes sauce bolognaise, il fera aussi sensation avec une bavette de bœuf mariné et grillé sur charbon de bois. L'agneau braisé ou en sauce. Fromages affinés tel Parmigiano.

Code SAQ : 10859855

Prix : 23,95\$

Prix licencié : 20,83\$

Uvc : 12

