

AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

Argione IGT Veneto 2015

Cabernet Sauvignon 75%, Cabernet
Franc 25%

Italie, Vénétie

Les deux cabernets (Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc) sont dans leur environnement quasi naturel dans cette région du Veneto. En effet le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc sont des cépages tardifs qui ont besoin de tout leur temps pour mûrir et développer ainsi de beaux arômes de fruits noirs.

Cette cuvée appelée Argione-Appassimento est en fait un vin de type Amarone della Valpolicella, mais élaboré avec d'autres cépages dans la région de Vicenza et sur un terroir différent.

Terroir et situation : colline d'origine volcanique.

Vendanges : manuelle avec sélection des grappes bien mûres et en excellent état sanitaire. Elles sont déposées dans des caissettes de bois fruitier et mises à passeriller pour environ un mois et demi, puis pressurées et fermentées.

Élevage : 18 mois en barriques de plusieurs vins.

Ce vin présente une robe splendide, grenat profonde. Le nez du vin est intense, sur les fruits rouges et noirs avec une très légère touche empyreumatique. En bouche, on découvre un vin avec beaucoup d'étoffe, de corps et de concentration. Les tannins sont subtils, le milieu de bouche savoureux avec une foule d'arômes complexes d'épices douces notamment le poivre. C'est vraiment équilibré et tout comme pour un Amarone della Valpolicella, il y a de la fraîcheur aromatique et une grande souplesse.

Alcool : 14,5 %

C'est un produit de forte identité, très original, à découvrir pour une occasion exceptionnelle, garde de 10 ans sans problème.

A servir avec viandes rouges grillées, gibiers,

