

# ZENI

## Amarone Della Valpolicella DOCG

### Cuvée Prestige Vigne Alte

### Corvina, Rondinella & Molinara

### *Italie, Vénétie*



La zone viticole de la Valpolicella, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de Vérone. Les vignobles sont situés à une altitude variant de 150 à 450 m d'altitude.

Le terroir est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte.

Technique de l'Amarone : Le secret de ce vin hors normes réside dans le passerillage (séchage sur lits de paille ou claies) des raisins autochtones de la région. La grappe parfaitement saine et mûre à la récolte ne doit souffrir d'aucun défaut. La moindre détérioration au cours du passerillage entraîne son élimination. **La durée du processus est d'aux moins trois mois avec une perte de volume de 50% à 70%.** Au cours du processus de passerillage, on obtient, bien sûr, une concentration des extraits secs, des sucres et de l'acidité.

Les raisins (Corvina 70%, Rondinella 20% et Molinara 10%) ont été récoltés manuellement à pleine maturité à la fin du mois de septembre 2013.

Après une durée de passerillage d'environ quatre mois dans des caissettes de bois fruitiers à claire-voie, les raisins ont été pressurés au mois de janvier 2014. Macération de 3 à 4 semaines avec fermentation alcoolique des moûts en cuves inox. Fermentation malolactiques en foudres.

**Durée de conservation prévisible : 20 ans minimum.**

Le vin présente une robe rubis profond sans trace notable d'évolution. Au nez, c'est à la fois une synthèse entre une fraîcheur aromatique évoquant les fruits noirs très mûrs et un côté floral, sur la rose, les épices douces, le tabac blond, avec une petite nuance balsamique.

En dépit de sa puissance alcoolique élevée, ce vin développe une palette aromatique toute en séduction, sans aucune violence.

Alcool : 15,5%

Sucres résiduels : 6 g/L