Ripasso della Valpolicella DOC, Valpantena, Cantine Bertani



Une originalité à ne pas manquer : Ce vin incarne l'art italien du "Ripasso", une technique unique où le Valpolicella refermente sur les marcs d'Amarone, lui conférant une richesse et une profondeur rares. Résultat : un rouge généreux, entre fraîcheur fruitée et complexité épicée, idéal pour ceux qui recherchent un équilibre parfait avec beaucoup de caractère.

Origine: Les vignobles de Valpantena, nichés au nord de Vérone, bénéficient de sols argilo-calcaires et basaltiques, ainsi d'un climat tempéré par le lac de Garde. Ces conditions offrent aux raisins une maturité optimale, alliant fraîcheur et concentration aromatique.

Encépagement: 85% corvina veronese, 10% merlot & 5% rondinella

Vinification: Après une première fermentation classique, ce Valpolicella refermente en janvier/février sur les peaux partiellement fermentées d'Amarone, enrichissant sa structure et ses arômes. L'élevage en fûts de chêne et cuves béton pendant plusieurs mois affine son équilibre, suivi de 3 mois en bouteille pour une expression harmonieuse.

Dégustation: Sa robe rubis intense annonce un nez vibrant de cerise noire, de sous-bois et d'une touche de cacao. En bouche, il séduit par ses tannins souples mais présents, une texture charnue et une finale sapide, où se mêlent épices douces et une pointe de réglisse. Un vin à la fois gourmand et structuré, d'une belle persistance.

Potentiel de garde: 3-6 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec des plats conviviaux comme les pâtes à la viande, les grillades, les charcuteries italiennes ou les fromages mi-affinés. Son profil polyvalent en fait aussi un excellent compagnon pour les pizzas ou les plats tomatés relevés.

- Tournedos sauce béarnaise
- Penne au gorgonzola
- ...