Amarone Classico della Valpolicella DOC, Cantine Bertani



Ce vin est une légende vivante de la Valpolicella alliant un savoir-faire intransigeant et un terroir d'exception. Avec son profil à la fois puissant et élégant, il incarne l'âme de l'Amarone : des arômes profonds, une structure tannique noble et une persistance qui marque les mémoires. Un vin qui ne craint pas le temps, mais le domine.

Origine: Issu des vignobles de la Tenuta Novare, situés au cœur de la Valpolicella Classica, ce vin puise sa typicité dans des sols calcaires et marneux, idéaux pour la culture de la corvina et de la rondinella. Le climat, marqué par des étés chauds et secs et des automnes ensoleillés, favorise une maturation optimale des raisins. Les vignes, conduites en Guyot et plantées à haute densité, bénéficient d'une exposition parfaite pour concentrer les arômes et développer une structure tannique noble. Ce terroir d'exception, associé à un savoir-faire ancestral, donne naissance à un vin d'une rare élégance.

Encépagement: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinification: La récolte manuelle, effectuée mi-septembre, est suivie d'un séchage méticuleux des grappes sur des clayettes en bambou pendant environ 120 jours, selon la méthode traditionnelle de l'appassimento. Cette étape cruciale concentre les sucres et les arômes. Après égrappage et foulage, la macération à basse température (4-5°C) dure une vingtaine de jours, avant une fermentation lente en cuves en béton, à une température maximale de 18°C. L'élevage en fûts de chêne de Slavonie, d'une capacité moyenne de 60 hl, s'étend sur six ans, suivi d'un repos en bouteille d'au moins douze mois. Ce processus rigoureux et patient confère au vin sa structure stable et sa complexité aromatique inégalée.

Dégustation: Sa robe rouge grenat profond révèle une palette aromatique intense de pruneau, cerise noire et fruits secs, rehaussée de notes de cacao, réglisse et épices. En bouche, il impressionne par son équilibre entre tanins soyeux, acidité vive et saveurs de fruits mûrs, vanille et sous-bois, avec une persistance remarquable.

Potentiel de garde: 8-20 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce vin d'exception s'accorde à merveille avec des plats riches et savoureux : un carré d'agneau rôti aux herbes de Provence, un gibier en sauce, ou encore des fromages affinés comme le Parmigiano Reggiano ou le Gorgonzola. Il sublime également les plats à base de champignons ou de truffes, et se savoure tout aussi bien en fin de repas, accompagné de chocolat noir ou de cigares. Son intensité et sa complexité en font un partenaire idéal pour les moments de dégustation contemplative.

- Les bleus (Roquefort, Fourme d'Ambert)
- Moussaka
- ...