



LATIUM MORINI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEÒN

Producteur : Latiun Morini

Vin : **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

Couleur : Rouge

Pays : Italie Région vinicole : Vénétie

Appellation : DOCG Sol :

Cépages : **70% CORVINA CORVIVONE 20% RONDINELLA
10% OSELATA -CROATINA**

% alcool /vol : 16.5% Sucre résiduel : g/l

Information Technique : Total acidité : g/l. pH : Total So₂ : < mg/L

Température de service : 17°C. Garde : 8-10 ans

UN AMARONE QUE L'ON PEUT QUALIFIE COMME UN VIN À PERSONNALITÉ INTENSE, DANS UN LIQUIDE VELOURS ! Vin rouge très particulier, souvent riche en alcool (jusqu'à 16%), l'Amarone della Valpolicella, de la Vénétie, est élaboré avec uniquement des raisins qu'on a laissés sécher sur des claires pendant environ 100 à 120 jours. Cette dessiccation partielle («appassimento», en italien) leur fait perdre de 30 à 40% de leur poids, de sorte que le moût obtenu est d'une richesse exceptionnelle

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

VINIFICATION – Vendange manuelle avec sélection rigoureuse des raisons, cette récolte s'effectue dans la 1^{er} d'Octobre; suivi par séchage à 5/6 kg pour 100/120 jours. Vinification : Traditionnelle. Egrappé et écrasé, suivra macération à froid pendant 20/30 jours avec de

fréquents remontages et retournant les raisins écrasés (température entre 18° et 25°C). Vieillissement : en fûts de chêne de 350 litres pour 30 mois, suivra le vieillissement en bouteille pendant 8/10 mois avant la commercialisation.

• CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : D'un grenat aux reflets rubis d'une belle profondeur presqu'onctueux

Aspect olfactif : Bouquet très intense, complexe, aux accents poivrés. Un agréable fruité (cerise dans l'alcool).

Aspect gustatif : Au bouquet très large, se présentant avec des nuances à la fois de fruits rouges et, encore là, des notes un peu épiciées (poivrées). Puissant, chaud sur la langue (l'alcool), bien qu'il ait la matière voulue pour faire face à son alcool, il conserve sa fraîcheur et son élégance tannique ; en rétro le tout persiste un bon moment. et en finale on aime son côté encore frais en bouche, Vin sec, équilibré, aux saveurs fruitées, aux tanins enrobant. Notes de cerises noirs, herbes aromatiques, balsamique et raisin de Corinthe.

Accords gourmands : Une viande rouge braisée (pot au feu), côte de cerf, magret de canard, médaillon de porc sauce aux canneberges.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ