AMARONE "IL BOSCO" CESARI

Cesari



GAMBERO ROSSO

R.Parker
93/100

Italie

Vénétie

Amarone Classico della Valpolicella doc

Rondinella, Corvina, Molinara

15.5%

Rouge rubis intense, reflets pourpres.

Cerises noires, fruits mûrs, épices douces, cacao, amandes amères.

Corps chaud et élégant, velouté, complexe et puissant et d'une très longue persistance gustative.

L'élevage dure 2 ans dans des barriques de chêne français et grands fûts de chêne, suivi de 8 mois en bouteille.

NOS RECOMMANDATIONS

15 à 20 ans

Gibier, viandes grillées, Tournedos Rossini, cuisine orientale, fromages corsés et méditation .

Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concetration et d'une intensité



VÉNÉTIE

La Vénétie est avec la Sicile et les Pouilles, l'une des régions viticoles les plus productrices d'Italie. La région fournit ainsi près d'un cinquième de l'ensemble des vins de qualité italiens, parmi lesquels figurent quelques-uns des vins les plus célèbres du pays.

La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le lac de Garde et la ville de Soave qui produit quelques-uns des vins les plus appréciés d'Italie, à l'instar de l'Amarone de la Valpolicella; les collines centrales des provinces de Vicenza, Padoue et Trévise, ainsi que les plaines orientales des bassins des rivières Piave où sont produits les fameux prosecco de Valdobbiadene.

La réputation des vins de la région de Venise n'est pas indifférente aux conditions climatiques particulières dont jouit le vignoble. Les vignes des versants sont exposées au sud et sont efficacement protégées par les Alpes des vents froids venus du nord, ce qui favorise une maturation parfaite du raisin. Les différents types de sols consistent en dépôts morainiques près du lac de Garde, en roches dues à l'érosion des Dolomites dans les Préalpes, ainsi qu'en terres fertiles et en graviers alluviaux dans les plaines.

La région de Vérone, où s'épanouit le célèbre Amarone, l'un des plus grands rouges du pays, est par ailleurs considérée comme le centre du vin de l'Italie. C'est dans la ville qu'à lieu chaque année la plus célèbre des foires dédiées aux vin du pays, Vinitaly.

CESARI

Fondée en 1936 par Gerardo Cesari, la maison Cesari de la région de Verone dans la province de Venise en Italie devient rapidement connue à travers le monde, notamment grâce à son fameux Amarone. C'est l'enthousiasme du fils de Gerardo, Franco Cesari, qui fera de l'Amarone Cesari le premier à toucher les 5 continents grâce à une vision simple : produire un grand vin capable de rivaliser avec les meilleurs vins rouges italiens et internationaux.



C'est notamment en s'appuyant sur les traditions, mais en utilisant également les techniques les plus actuelles que Cesari produit aujourd'hui encore, des vins de grande qualité, conçus selon des méthodes de culture respectueuses de l'environnement, garantie d'un savoir-faire unique et sans pareille. Elevés sur 4 parcelles différentes totalisant une surface de 100 hectares toutes localisées sur des terroirs historiques de la Valpolicella et de Lugana, les vins de Cesari sont élaborés avec une minutie hors du commun et un contrôle attentif à chaque étape de la production, de la taille au choix des raisins lors de la récolte, jusqu'au passerillage et à la vinification effectuée selon le lieu d'origine du raisin, ce qui confère à chacun des vins de Cesari, une forte personnalité.

Découvrez les autres producteurs de Vénétie, et particulièrement Antolini, Setteanime, Bolla et Zenato.

Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch