

AMARONE MOROPIO ANTOLINI

Antolini



Italie



Vénétie



Amarone della Valpolicella Classico DOCG



Corvina, Corvinone, Rondinella



16.0%



rouge rubis aux reflets grenat, très concentré.



intense et complexe. Les parfums se rencontrent dans un tourbillon de fruits rouges, fleurs séchées, épices douces, confiture de cerises noires, café et chocolat.



les mêmes sensations peuvent être trouvées sur le palais mélangées avec des tannins doux et une acidité qui donnent de la fraîcheur et du plaisir à chaque gorgée.



L'élevage dure 2 ans en barriques et fûts de chêne, cerisier et châtaigner, suivi de 12 mois en bouteille.

NOS

RECOMMANDATIONS



10 à 15 ans



Gibier, viandes grillées, Tournedos Rossini, cuisine orientale, fromages corsés et légèrement piquants



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

ANTOLINI

Les frères Antolini, Pier Paolo et Stefano, se sont occupés depuis 1992 du vignoble de la famille, situé dans une zone vallonnée de Marano en Valpolicella. Plein de convictions et idées en tête, c'est à la fin des années 90 qu'ils décident de se lancer dans l'aventure et de devenir des producteurs d'[Amarone](#). Ils finalisent la construction de leur propre cave en 2000 et élaboreront cette année-là leur premier millésime de l'Amarone « Moropio ».

Dans un esprit de respect de l'environnement, de la tradition et des terroirs, la maison Antolini produit des grands vins de style classique, élégants et toujours équilibrés, à l'image de leur Corvina ou Amarone « Moropio ».

En 2005, le premier Amarone « Ca'Coato » est élaboré avec les raisins de leur parcelle située à San Vito près de Negrar. Ce cru, à l'image de l'excellence de toute la gamme des vins d'Antolini, obtient rapidement une reconnaissance du guide de référence Gambero Rosso avec 2 bicchieri rossi.



Découvrez les autres producteurs de [Vénétie](#), et particulièrement [Setteanime](#), [Bolla](#), [Cesari](#) et [Zenato](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur [alfavin.ch](https://www.alfavin.ch)