

LUIGI RIGHETTI

Amarone della Valpolicella 2020

34,25\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	976183
Prix licencié	31.01\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Vénétie
Appellation	Amarone della Valpolicella
Cépage(s)	Corvina 80 %
Cépage(s)	Rondinella 15 %
Cépage(s)	Molinara 5 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	5.6
Fermeture	Liège
À boire	À boire ou garder 7 ans



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles Righetti, stratégiquement situés à Valgatara, au cœur de la Valpolicella, sont une propriété familiale depuis leur fondation. Stratégiquement située à Valgatara, dans la banlieue de Marano, au cœur de la région viticole de la Valpolicella, la cave d'origine a été construite en 1909 par Angelo Righetti.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin arborant une robe rouge cerise profond. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des arômes de cerise noire confite, de balsamique, de poivre vert et de bois. Ce rouge sec laisse percevoir une acidité rafraîchissante et est muni de tannins charnus. En rétro olfaction, il laisse percevoir des saveurs de moka.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Maturation prolongée des raisins sur la vigne. Séchage des raisins sur treillis de Octobre à Mars. (3 à 5 mois). 18 mois en fût et en foudre d'allier. L'affinement continu en bouteille durant 12 mois. Élaboré selon les règles de l'appellation, avec un passerillage des fruits pour plus de concentration. Une excellente valeur.