



Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2019

Les amateurs d'amarone trouveront dans ce vin une incroyable richesse aromatique, une chaleur et une douceur alcoolisée. Son nez révèle des arômes de compote de fruits, de cerise, de kirsch, de figue et de camomille. Doux et généreux en bouche, il se termine par une longue finale.

Producteur	Speri Viticoltori
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Vénétie
Sous-région	Valpolicella
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2044
Cépages	Corvina, Molinara, Rondinella
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	320063
Accord mets et vins	Risotto, Gibier, Plats mijotés, Fromage affiné
Avis	Falstaff 95/100 Gambero Rosso 3/3 James Suckling 95/100 Vinous 96/100



Vinification

La vinification se tient en cuves en acier inox. Elevage pendant différents mois en fûts de chêne.

Terroir





In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

Histoire

L'histoire de Speri Viticoltori commence dans la première moitié du XIXe siècle. Aujourd'hui, le domaine de la famille Speri est dirigé en septième génération. Ses vignobles s'étendent sur près de 60 hectares dans les meilleures régions productrices de valpolicella classique.

