



VILLA FURA

Amore Riposato

Veneto Rosso IGT

Origine : Veneto Italie.

Cépage(s) : Corvina, Corvinone , Rondinella.

Millésime : 2019 /20

Élevage : En cuve inox & fûts de chêne.

PRESENTATION :

Au cœur du vignoble du Veneto, la récolte manuelle a généralement lieu fin septembre voir en octobre (obtention d'une légère surmaturation des baies séchées au soleil, un peu de la même manière qu'un Amarone).

A l'arrivée en cave, les raisins sont égrappés et foulés, avant de procéder à la fermentation et macération entre 20 - 22 jours en cuves inox à température contrôlée.

Riposato (reposé) est un terme utilisé pour laisser plus longtemps les jus en contact avec les lies, ce qui donne au vin une couleur plus profonde, du corps et des arômes intenses .

Cette cuvée reposera plusieurs mois (12 -15) en fûts de chêne et ensuite un minimum de 12 mois en bouteille avant la commercialisation .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge rubis intense avec une nuance grenat .

Nez : Au nez, il est plein de notes fruitées comme le cassis, la myrtille , les fruits noirs et de jolies notes épicées.

Bouche : En bouche , la palette de sensations est vaste, avec une belle acidité, une bonne rondeur et du fruit bien présent.. Attendez-vous à un vin corsé (mais pas trop) avec des tanins souples et des notes de cacao, de chocolat et d'épices.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Si vous décidez de passer un grand moment , l'Amore Riposato est recommandé avec une belle pièce de viande grillée, un Osso-bucco à la Milanaise , le Foie de veau à la vénitienne, super avec un plateau de fromages.

Coup de cœur : de l'Amore et rien que de l'Amore Riposato voilà le secret pour accompagner vos plats cuisinés préférés.



PRO Wines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be