Valpolicella Ripasso Tenuta San Maria – Italie

Valpolicella Classico Ripasso Tenuta San Maria

Producteur : Gaetano Bertani est l'arrière-petit-fils de l'un des deux fondateurs de la famille Bertani, c'est l'une des familles les plus importantes de la région viticole de Vénétie qui laisse des traces jusqu'au 16ème siècle. Le vin de Bertani est connu dans le monde entier mais il y a une nuance dans l'histoire! En 2012, les vins de Bertani ont été repris par un grand groupe pharmaceutique dans lequel les vins de Gaetano Bertani étaient un projet parallèle au sein du groupe. Il a décidé de quitter le groupe il y a quelques années et de poursuivre son travail pour faire d'excellents vins de haut niveau et ne pas faire de concessions commerciales, la qualité avant tout !

Cépages : 75% corvina, 15% Corvinone, 10% rondinella.

Vinification : La méthode ripasso, inventée par la famille Bertani, consiste à permettre au moût des raisins Amarone séchés de macérer une 2ème fois dans le moût frais, ce qui donne au vin plus de complexité et de force un arrière-goût plus doux.

Dégustation : Fruits mûrs puissants, arômes intenses de fruits rouges, de cannelle et de poivre, tanins mûrs en bouche, long adronk et magnifiquement équilibré. Longue capacité de stockage. Un vin avec une longue tradition.

Accords : Viandes rouges grillés, ragouts d'agneau, Gros gibiers, fromages à pâte dure et à pâte mi-dure (gouda affiné, fromages d'abbaye, comté).