



MEREGALLI FRANCE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - DOMAINE LUIGI RIGHETTI



Grand vin de Vénétie : un bonheur fascinant à la personnalité exubérante pour un prix très rare dans cette appellation.

Ce domaine familial a été fondé en 1909 à Valgatara, au cœur de la région du Valpolicella Classico. Ses beaux vignobles et l'attachement au style originaire de ce terroir confèrent aux vins une belle matière et une belle complexité.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara

VIGNOBLE : Situé à Valgatara, dans la commune de Marano, au cœur de la vallée de la Valpolicella.

VINIFICATION : Passerillage selon les règles de l'appellation : les raisins vendangés manuellement à parfaite maturité sont séchés sur clayettes jusqu'à perdre environ 30% de leur poids initial. Foulage à la mi-février, longue fermentation d'un mois à température contrôlée, suivi de la fermentation malolactique. Elevage en foudre de chêne pendant 18 mois, puis affinage d'au moins 6 mois après la mise en bouteille.

ROBE : Rouge grenat dense et brillante aux reflets violets.

NEZ : Envoûtant bouquet de fruits rouges mûrs, de kirsch, de pruneaux, de cerises noires confites et de noix.

BOUCHE : Harmonieuse et fidèle au nez, la bouche surprend par la symbiose entre sa structure tannique, sa richesse aromatique et sa souplesse irréfutable.

ACCORD : Il est parfait avec les viandes rouges, du gibier et des fromages affinés. A servir entre 16 et 18°C.