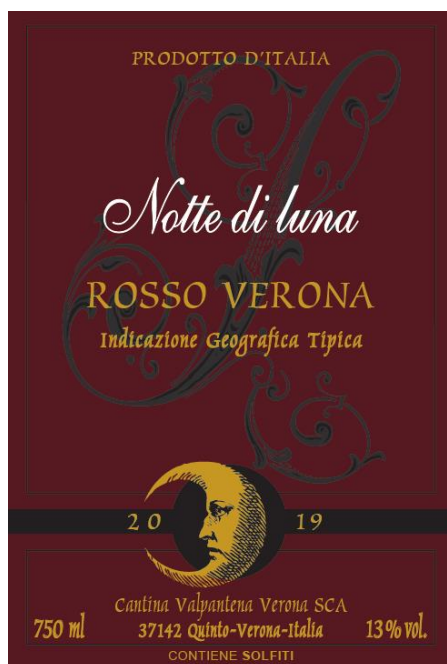




Notte di Luna Vino rosso di Verona IGT

Région productrice

La Vénétie est l'une des régions viticoles les plus importantes du Nord de l'Italie. Avec ses immenses surfaces de vignobles sur plus de 90'000 hectares et ses sols fertiles d'origine volcanique, la Vénétie dispose d'un très grand potentiel. C'est la patrie de l'Amarone et du Ripasso si appréciés. Les vins rouges se composent de cépages caractéristiques pour le Nord de l'Italie: Molinara, Rondinella et Corvina Veronese. Ensemble, ces variétés donnent des classiques fruités et riches.

Cépages

Corvina Veronese. Ce cépage rouge provient d'une variété cultivée presque exclusivement en Vénétie et originaire de la plaine de Vérone. Il donne des vins fruités et légers avec un beau bouquet aux parfums d'amande.

Molinara. Le nom de Molinara (en français „moulin“) évoque les baies qui semblent saupoudrées de farine. Ces raisins contribuent à donner un beau fruit et une puissance supplémentaire à la Cuvée classique.

Rondinella. Rarement cultivée en mono cépage. Cette variété généreuse apporte une acidité agréable et la couleur rouge grenat.

Caractère

Robe: rouge grenat avec reflets violets
Nez: bouquet décent avec de baies foncées et des pruneaux séchés
Palais: légère douceur, tannins mûrs et l'aromatique fruitée mentionnée pour le nez, avec des notes de torréfaction décentes

Élevage

dans des cuves en acier et de manière proportionnée dans de grands fûts en bois

Producteur

Cantina Valpantena Verona SCA
Quinto, Italie

Degré d'alcool 13 % vol.

Conseils de dégustation

Température de service: env. 16–18 °C
Potentiel de garde : à son apogée dès maintenant, se conserve encore 3-5 ans
Accords gourmands : délicieux avec des Rösti et autres plats de pommes de terre, de la viande d'agneau et de porc rôtie, des Lasagne, des pâtes et une Pizza.