

Arsi

Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	Rosso Veronese IGT
Millésime	2017
Couleur	Rouge
Producteur	Vigneti di Ettore
Cépages	Corvina 30 %, Corvinone 30 %, Croatina 30 %, Pelara 10 %
Description	Situées sur une parcelle à résidus volcaniques, ces vignes de 15 ans d'âge offrent un vin intense, complexe et gourmand. Les arômes de fruits rouges débordent d'intensité, sublimés par une légère trame mentholée et végétale. La bouche est ronde, mais également fraîche, conférant au vin une grande buvabilité. L'élégance est omniprésente, avec des tanins parfaitement intégrés. Un vin incroyablement juste.
Vinification	Passerillage de 50 jours. Egrappage total, macération à froid pendant une semaine. Fermentation sous température contrôlée avec remuages fréquents.
Élevage	12 mois d'élevage en barriques de chêne et 12 mois d'affinage en bouteilles avant commercialisation
Analytique	15 %
Accompagnements	Très intéressant sur l'agneau grillé, la biche en civet au vin rouge ou encore le boeuf braisé
Conservation	15 ans de potentiel de garde
Cote Vivino	3,9/5
Prix Kiwanis	23,75 €
Notes	Vin bio. Servir à température ambiante (20-21 °C) dans de larges verres.

