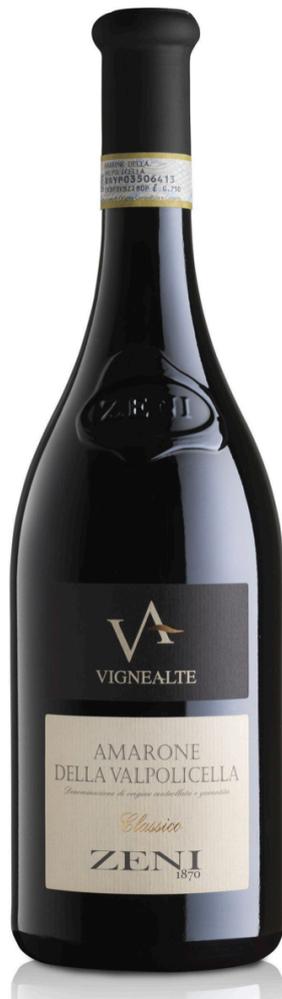


Domaine Zeni – Amarone Della Valpolicella Vigne Alte DOCG Cuvée prestige 2013 (0,75L)

vin rouge 



La zone viticole de la **Valpolicella**, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de **Vérone**. La zone historique est la **zone Classico** autour de San Pietro, Fumane et Negrar. Les vignobles sont situées à une altitude variant de 150 à 450 m d'altitude. En 1968, la zone de la Valpolicella a multiplié sa surface par trois en intégrant les zones de la vallée de l'Adige, producteurs de souvent bien tristes « bibines »...

Le terroir est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte.

L'encépagement traditionnel est presque exclusivement réalisé à partir des cépages autochtones **Corvina**, **Corvinone**, **Rondinella** et **Molinara** auxquels s'ajoutent parfois un peu de **Sangiovese** et de **Barbera**, eux-mêmes autochtones, mais respectivement de la Toscane et du Piémont.

Technique de l'Amarone

Le secret de ce vin hors normes réside dans le **passerillage** (séchage sur lits de paille ou claies) des raisins autochtones de la région.

La grappe parfaitement saine et mûre à la récolte ne doit souffrir d'aucun défaut. La moindre détérioration au cours du passerillage entraîne son élimination. La durée du processus est d'**au moins trois mois** avec une perte de volume de 50% à 75%. Il est à noter que des Amarone à « petits prix » sont élaborés grâce à un séchage des raisins en 3 jours dans des étuves munies de ventilateurs...(No comment !)

Au cours du processus de passerillage, on obtient, bien sûr, **une concentration des extraits secs, des sucres et de l'acidité**.

Les raisins (**Corvina 70%** – **Rondinella 20%** – **Molinara 10%**) ont été récoltés manuellement à pleine maturité à la fin du mois de septembre 2013.

Après une durée de passerillage d'environ quatre mois dans des caissettes de bois fruitiers à claire-voie, les raisins ont été pressurés au mois de janvier 2014.

Macération de 3 à 4 semaines avec fermentation alcoolique des moûts en cuves inox.

Fermentation malolactique en foudres.

Élevage de trois ans en foudres de 25 hectos.

Date d'embouteillage : 2016.

Durée de conservation prévisible : 20 ans minimum.

Le vin présente une robe rubis profond sans trace notable d'évolution. Au nez, c'est ce que j'appelle le « grand bouquet classique » de l'Amarone : c'est à la fois une synthèse entre une fraîcheur aromatique évoquant les fruits noirs très mûrs et un côté floral, sur la rose, les épices douces, le tabac blond, avec une petite nuance balsamique.

En dépit de sa puissance alcoolique élevée, ce vin développe une palette aromatique toute en séduction, sans aucune violence, ce qui pourrait le rendre redoutable entre des mains inexpérimentées...

Le millésime 2013 est un millésime ayant plutôt bénéficié de conditions climatiques relativement fraîche. Ceci est intéressant pour ce type de vin de grande puissance.

Éléments analytiques :

Alcool acquis : 15,5 %/vol

Acidité totale : 5,8 ‰

Sucres résiduels : 6 g/L

pH : 3,45

Extraits secs : 32g/L