



# Ambrosan, 2011

Società Agricola Nicolis  
ITALIE, VÉNÉTIE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croativa
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	22 ans
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	6,4 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	8 ha
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Le vignoble en coteau appelé "Ambrosan" se situe dans la propriété familiale à San Pietro in Cariano à 280 mètres d'altitude
<b>EXPOSITION</b>	Sud-ouest
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Sec, calcaire et morainique
<b>VINIFICATION</b>	Les raisins sont sélectionnés à la main puis placés dans de petites boîtes de bois. Ils sont entreposés dans un endroit sec et parfaitement aéré. Cette procédure aide les raisins à se dessécher naturellement, permettant une concentration des sucres, des arômes et de glycérine. Après 3 mois, au cours de l'hiver, les grappes desséchées sont pressées doucement. Le processus de fermentation est long et lent. La macération peut durer plus d'un mois.
<b>ÉLEVAGE</b>	30 mois en foudres de chêne et en petites barriques de chêne. Le vin repose durant 8 mois après la mise en bouteille.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rouge grenat intense. Au nez, des arômes complexes de fleurs et de fruits bien mûrs avec des nuances de feuilles d'automne et de cuir. En bouche, un vin à la fois généreux, puissant et pourtant délicat. Ce vin progresse selon une dégustation en trois dimensions, où la teneur en alcool harmonieusement associée à la superbe structure et à la richesse aromatique procurent à ce vin une puissance élégante.
<b>CONSOMMATION</b>	Parfait avec un ragoût de viande ou des pâtes avec une sauce de légumes. Servir entre 16° et 18°C. Peut être conservé jusqu'en 2025.

**CODE SAQ**  
896860

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
6 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
80.25 \$



## PRIX ET MENTIONS



WINE SPECTATOR  
93/100



VINOUS 91/100



WINE ALIGN 92/100



WINE ADVOCATE  
89/100



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire de cette famille a toujours été liée à l'art de la viticulture. Ici à San Pietro in Cariano, ils sont au cœur de la zone traditionnelle, et prendre soin des terres a toujours été une tâche importante de leurs vies quotidiennes depuis l'enfance. Depuis 1951, ils ont engagé tous leurs efforts pour produire des vins de classe mondiale. Le nom Nicolis résume l'histoire de la famille entière. Chaque membre a une mission qui tourne autour de la terre et du vin. Giancarlo prête une attention minutieuse aux vignes, pendant que Guiseppe veille à ce que la vinification soit effectuée de façon experte et naturelle.