



# Classico, 2015

Società Agricola Nicolis  
ITALIE, VÉNÉTIE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Le souci d'avoir des Amarones digestes, sur la fraîcheur et pas trop lourds.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina, 5% Molinara
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	Entre 22 et 25 ans
<b>RENDEMENTS</b>	24 hl/ha
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	4,85 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	24 ha
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Les vignobles se situent sur les collines de l'aire de l'appellation Valpolicella classique entre 300 et 350 mètres d'altitude
<b>EXPOSITION</b>	Sud-est
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Sec calcaire et morainique (débris rocheux issus de l'ère glaciaire)
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles en octobre. Après que les raisins aient été sélectionnés et récoltés, ils sont placés dans de petites cagettes et transférés dans une pièce spéciale où ils sont au sec et bénéficient d'une bonne aération. Après 3 mois, les grappes à demi-séchées sont pressées doucement. Étant donné la basse température, la fermentation est longue et lente. La macération peut durer jusqu'à 1 mois.
<b>ÉLEVAGE</b>	30 mois en barriques de chêne slovaques suivi de 6 mois en bouteilles.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rouge rubis. Au nez, des arômes puissants et racés composés de fruits mûrs, de confiture, avec des notes de cacao, de noix, de tabac et de cuir. En bouche, le vin montre un équilibre impressionnant entre le volume et la douceur, la chaleur, la fraîcheur, l'austérité et la richesse. Les saveurs sont élégantes et puissantes sur les épices. La finale est longue et persistante.
<b>CONSOMMATION</b>	Idéal avec une escalope de veau farcie, épinards, champignons portobellos et sauce demi-glace crémeuse. Servir entre 16° et 18°. Peut se conserver jusqu'à 16 à 20 ans suivant le millésime.

**CODE SAQ**  
11028324

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
6 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
60.25 \$



## PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
94/100



## 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.