



# Valpolicella 2018

Azienda Agraria Lorenzo Fidora



Situé en Vénétie, le vignoble a été converti en agriculture biologique en 1974 devenant le premier vignoble biologique dans la région de Vénétie et l'un des pionniers en Italie.

Le vignoble familial porte ces valeurs environnementales depuis quatre générations et n'a cessé d'intégrer la biodiversité sur le domaine. Après avoir aménagé le vignoble avec des étangs, des prairies et en plantant bosquets et haies d'arbres ils sont heureux de voir la vie sauvage cohabiter autour des vignes.

Selon eux la qualité des vins passe avant tout par la qualité des raisins.

**Producteur:** Azienda Agraria Lorenzo Fidora

**Pays:** Italie

**Région:** Vénétie

**Appellation:** DOC Valpolicella

**Millésime:** 2018

**Cépages:** 65% Corvina, 25% Corvinone,  
10% Rondinella

**Taux d'alcool:** 12,5%

**Format:** 750 ml

## SAQ

Importation privée 14378557

Prix (licencié): 23,00\$

Prix (particulier): 26,45\$

## VITI-VINI

### Viticulture

Sol argileux avec du marbre rouge. Les vignes sont situées sur des coteaux dans la vallée de Illasi.

Le vignoble est planté entre 220 et 300 mètres d'altitude.

La méthode guyot est appliquée pour la taille du vignoble.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

De couleur rouge rubis, ce vin révèle des arômes fruités de cerise et des notes florales de rose. On reconnaît également des notes poivrées typiques du cépage Corvina.

### Accords vins et mets

Excellent en toute occasion pour déguster sur des plats de cuisine méditerranéenne, des pâtes mais aussi des poissons grillés.

### Pour un meilleur service

Servir entre 16° et 18°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.