



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALMEZZANE

CORTE SANT'ALDA

ITALIE, VÉNÉTIE

L'origine de la cave remonte à 1985, lorsque Marinella Camerani a décidé qu'il était temps de changer son style de vie et a déménagé dans la maison de campagne de sa famille près du hameau de Mezzane de Sotto au nord-est de Vérone. Elle a commencé à cultiver et gagner sa vie de la terre. Sur la propriété se trouvait un petit vignoble qui n'avait pas été maintenu.

Après nettoyage et la rénovation de la maison de ferme avec l'aide de sa famille, Marinella mise sur la restauration et la replantation des vignes. Elle s'essaye à l'élaboration des vins, mais sans aucune expérience formelle de vinification ses initiatives de vinification initiales étaient inégales.

Marinella se rend donc dans les régions viticoles d'Italie et ailleurs en Europe pour observer les pratiques de vinification et consulter les vignerons, et complète ce qu'elle a lu et appris de ses propres initiatives : elle convertit ses vignes à la taille Guyot qui améliore la qualité des raisins grâce à une meilleure exposition au soleil et un potentiel réduit de maladies de la vigne. Elle fait également enquêtes sur la classification des sols afin de mieux comprendre les relations complexes entre le sol et ses vignes.

[Découvrez le domaine Corte Sant'Alda](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Superficie totale:** 4,9 hectares

**Sol:** Calcaire

**Encépagement:** Corvina 30%, Corvina grossa 50%, Rondinella 20%

**Âge des vignes:** 20-35 ans

**Rendement:** 60-80 hl/ha

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** L'expérience des vendangeurs qui reviennent année après année et la position stratégique des vignes permettent au processus de séchage traditionnel du raisin de s'opérer naturellement. Au cours des mois qui suivent, une réduction physiologique de l'ordre de 60% à 65% sera à l'origine de la concentration exceptionnelle des raisons. La fermentation grâce aux levures indigènes «Piè di couve» s'effectuent dans des barriques de chêne de 40 hl. Les basses températures saisonnières garantissent que cette étape dure plus d'un mois, ce qui assure la meilleure extraction.

**Élevage:** À la fin de la fermentation, le nouvel Amarone repose environ 4 ans dans des fûts de chêne français de 5 hl à 25 hl et de différents âges.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 18-20°C

**Potentiel de garde:** 5-15 ans

**Notes de dégustation:** Bien structuré, équilibré et généreux, un Amarone sur des arômes de cassis, de prune sucrée, de fruits secs, de tabac, de café et d'épices. Les tannins sont souples et la finale longue. Un vin élégant du début à la fin!

**À table avec:** Le boeuf, l'agneau, le gibier (cerf, chevreuil) et le fromage bleu.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)