

Tedeschi

Un Valpolicella Classico Superiore raffiné et puissant , La Fabriseria incarne le savoir-faire de Tedeschi et ses vignobles à faible rendement , offrant une profondeur et une élégance remarquables.

TEDESCHI

92



La Fabriseria Valpolicella Classico Superiore 2017

Vénétie, Italie

Région et Vignobles

La Fabriseria provient d'un **vignoble unique situé au cœur de la Valpolicella Classica**, plus précisément dans les communes de **Sant'Ambrogio et Fumane**. Cette région est réputée pour son **climat frais, ses collines bien ventilées et ses sols calcaires**, qui apportent au vin une belle fraîcheur et une grande complexité aromatique.

Le vignoble repose sur un **sol argilo-calcaire riche en éléments minéraux**, favorisant **un excellent drainage et une concentration aromatique intense**. Les vignes, âgées de **23 ans**, sont conduites en **Guyot** avec une densité de plantation de **7 200 pieds par hectare**. Les rendements sont **très faibles (6 400 kg/ha)**, ce qui permet d'obtenir un vin d'une concentration exceptionnelle.

Vinification

La vendange a lieu **de fin septembre à mi-octobre**, avec une sélection rigoureuse des raisins. Une partie des grappes est laissée **entière, sans éraflage**, afin de préserver toute la fraîcheur aromatique.

La fermentation et la macération s'étendent sur **30 jours à une température contrôlée de 20° à 23°C**, permettant une extraction douce des tanins et des arômes. L'élevage en **fûts de chêne de Slavonie dure 24 mois**, suivi de **6 mois d'affinage en bouteille**, garantissant une intégration parfaite des arômes et une grande finesse en bouche.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis intense, limpide et brillant.
- **Arôme :** Ribes, cerise, griotte et prune, accompagnés de subtiles notes minérales, d'épices et de vanille.
- **Palais :** Structuré et équilibré, avec une belle trame tannique et une acidité rafraîchissante. La finale est longue, sur un fruité éclatant et une sensation de fraîcheur.

Alcool :15,00 %

Composition: 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

TEDESCHI

La Fabriseria Valpolicella Classico Superiore 2017

Le Saviez-vous ?

La Fabriseria a été créée pour **représenter l'excellence du Valpolicella Classico Superiore**, rivalisant avec l'Amarone en termes de **concentration et d'élégance**. La **famille Tedeschi**, l'un des producteurs historiques de la région, élabore ce vin afin d'exprimer au mieux **l'authenticité du terroir de Valpolicella Classico**.

Accords Mets et Vins

- **Chevreuil rôti sauce aux baies de genièvre** – L'intensité du vin équilibre la richesse de la viande de gibier.
- **Côte de bœuf maturée** – Les tanins s'assouplissent face au gras de la viande, révélant des arômes de fruits mûrs et d'épices.
- **Parmigiano Reggiano affiné** – L'acidité et la minéralité du vin subliment la texture cristalline et la saveur umami du fromage.
- **Risotto aux champignons sauvages** – Les notes terreuses des champignons s'accordent parfaitement avec la complexité aromatique du vin.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2017)

The Tedeschi 2017 Valpolicella Classico Superiore la Fabriseria is a much smaller production from this leading winery, with only 6,600 made. It represents a blend of 40% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella and 5% Oseleta, all aged in large oak casks for 24 months. Important fruit selection in this dry and hot vintage is what makes those production numbers much lower than average (hovering at about 10,000 bottles in a normal year). Those tough choices have paid off here, as the wine shows lots of life, dark fruit intensity and lasting spice. It offers a generous, richly layered mouthfeel.