

# Casa Marrone

## Appassimento 2020

### Casa Vinicola Botter



Un Appassimento en grande forme, à un prix génial ! Dans cette cuvée se rencontrent puissance veloutée et légèreté méditerranéenne. L'accompagnateur parfait pour vos repas italiens. Le critique italien Luca Maroni tire son chapeau et décerne 98 points !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Casa Vinicola Botter</b>
Région	<b>Pouilles</b>
	<b>Negroamaro</b>
Cépage	<b>Merlot</b>
	<b>Malvasia Nera</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Points Luca Maroni

« Luca Maroni, l'expert le plus connu d'Italie, est une fois de plus très enthousiaste à l'égard de ce juteux Appassimento et lui décerne 98 points ! »

## Note de la rédaction

Le sud de l'Italie est un coffre au trésor : on y trouve des vignobles ancestraux en mesure de fournir de très bons vins. Et lorsque des vigneron talentueux s'en mêlent, le résultat ne peut être qu'excellent, comme le prouve cette cuvée d'Appassimento. Il s'agit de l'une des bouteilles les plus demandées de la maison Casa Marrone, dans la région des Pouilles. Les raisins, qui nous proviennent d'un vignoble cultivé de manière écologique, ont séché durant quinze jours selon la méthode dite d'Appassimento, afin de prêter au futur vin toute la maturité et tous les arômes fruités que l'on peut attendre d'une bouteille du 'talon de la botte'. Luca Maroni est impressionné et place cette édition 2020 au dessus de la précédente avec 98 points. Che bello !

## **Note de dégustation**

Dès le premier regard, le vin révèle toute sa puissance dans une robe rouge profonde. Le bouquet est tout autant puissant. Des arômes intenses de cerise noire, de prune et de gousse de vanille en donnent envie dans l'instant. En bouche, le dégustateur découvre tout le charme du sud de l'Italie : intense et soyeux à la fois. Grâce à sa subtile acidité et sa légère note boisée, l'Appassimento signé Casa Marrone séduira votre palais avec un style inimitable.

## **Accords mets & vin**

Notre recommandation : cet Appassimento de premier plan accompagnera très bien du porc grillé, des pâtes en sauce crémeuse au parmesan et, bien sûr, une bonne pizza faite maison.

## **Domaine**

### **Un beau succès**

L'exploitation familiale Botter est le meilleur exemple lorsqu'il s'agit de prouver que compétence œnologique et philosophie orientée sur la qualité peuvent se développer durant de nombreuses générations de manière très positive, tout comme la grandeur d'un domaine. La Casa Vinicola a vu le jour en Vénétie, dans le nord de l'Italie, en 1928. Autrefois, Carlo Botter vendait uniquement du vin en tonneaux. Ses fils Arnaldo et Enzo ont alors lancé leurs propres gammes de vins et la vente de cuvées en bouteilles. Ils ont conquis le marché européen à partir des années 50. Depuis l'an 2000, la famille Botter est également engagée dans le sud du pays, où elle possède quelques vignobles et travaille en partie avec des maisons familiales comme la Casa Marrone. Le style de leur Appassimento notamment rencontre le succès : dans sa région d'origine, il met en valeur le valpolicella et s'associe très bien avec les cépages primitivo et negroamaro. Aujourd'hui, la Casa Vinicola Botter compte parmi les meilleures exploitations d'Italie et ses vins sont connus autant à l'échelle nationale qu'internationale.

## **Un vin rouge élaboré dans le plus grand respect de la tradition**

Le vin rouge Casa Marrone Appassimento 2020 est un assemblage des cépages negroamaro (45 %), malvasia nera (30 %) et merlot (25 %). Tous les raisins sont cultivés en bio. Ils ont atteint une maturité optimale mi-octobre. C'est à ce moment-là que les baies sont 'tordues' sur le cep afin de stopper leur croissance. Elles sèchent ensuite sur pieds pendant quinze jours. Avec cette technique, elles perdent environ 50 % de leur volume et le jus est nettement plus concentré. Les raisins sont ensuite vendangés à la main et légèrement pressés, avant que la macération puisse commencer. Après une longue fermentation, le vin est élevé durant trois voire quatre mois en fûts de bois.