



## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ENTRE ORIGINES ET MODERNITÉ

Voici dans le froid de l'hiver un moment pour réchauffer nos cœurs et partager l'histoire d'un vin devenu mythique à l'échelle mondiale.  
Ce sera une plongée dans l'époque des Républiques Maritimes, du Mare Nostrum et du sucre comme premier conservateur du vin durant les longs voyages en mer.

Lors de cette rencontre nous allons explorer la région de la Valpolicella et ses cépages afin de comprendre leur prédisposition à « l'appassimento ».

Nous explorerons l'impact de cette méthode de production sur le vin produit et ses « dérivés » dans une optique autant gustative qu'économique.

Cela nous permettra de démarrer la dégustation avec un focus sur les différentes spécialités de la région, pour plonger ensuite dans les différences stylistiques entre producteurs et sous-régions d'une Valpolicella qui mesure aujourd'hui 7000ha.

Cette soirée sera conduite en compagnie d'un émérite œnologue, Mr Rodrigo Banto, qui maîtrise la technique et pourra partager avec nous son témoignage.

A plaisir de vous retrouver à la Cave de la Côte pour cette rencontre inspirée par ma région natale!

LIEU: Cave de la Côte, Chemin du Saux 5 • 1131 Tolochenaz  
DATE: le jeudi 3 février 2022 entre 18h30 et 21h00  
PLACES LIMITÉES A 12  
PRIX : 200.- CHF

### Description de la dégustation :

Série 1 - La région Valpolicella et ses spécialités (Classico, Superiore et Ripasso)

Série 2 - Amarone della Valpolicella, comparaison de styles

Série 3 - Amarone della Valpolicella, biodynamie et impact dans les vins ?

Série 4 - Amarone della Valpolicella, les icônes de l'appellation et le vieillissement du vin

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape traditionnelle vénitienne vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)  
PRIX CHF 200.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl  
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**