



Continent du Vin

ANCORA- Sangiovese di Puglia- 2013

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini
Viticulture et Vinification: Claudio Manero et Lella Burdese
Appellation d'Origine: Salento IGT
Cépage: 100% Sangiovese

Vendanges, vinification et élevage

Vinification: Fermentation traditionnelle entre 26-30°C durant 5 à 10 jours. La fermentation est suivie par une macération pelliculaire post-fermentaire d'environ 6 jours. Pas d'élevage en fût pour garder toute la fraîcheur et le fruit.

Dégustation, accord avec les mets

Un vin très juteux, rafraîchit par une jolie acidité et des notes de fruits rouges bien mûrs.

A l'image d'un Nero d'Avola, ce vin s'associera parfaitement avec tous les plats à base de sauce tomate ou pour accompagner une planche de charcuterie et de fromages artisanaux.

Alcool : 13 %

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre.
Servir à 18°C.

