



ANCORA- Sangiovese di Puglia- 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Adria Vini
Viticulture et Vinification:	Claudio Manero
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 et de prune bien mûrs. Quelques notes subtiles d'épices.
Très frais, juteux et vif en bouche. Acidité maîtrisée.

Ce vin s'associera parfaitement avec tous les plats à base de sauce tomate ou pour accompagner une planche de charcuterie, une pizza et des fromages artisanaux.

Alcool : 13 %

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre.
Servir à 18°C.

