Ancora - Sangiovese - 2018

Pouilles - Italie

Le domaine :

Les vignobles d'Ancora sont implantés sur l'IGT de Salento, au sud des Pouilles, qui s'étend entre la mer Adriatique et la mer Ionienne. Malgré une situation très méridionale, le climat n'est pas aussi chaud qu'il n'y paraît. Grâce à la topographie du Salento, les courants marins et vents qui soufflent à travers l'Adriatique depuis les Balkans favorise la régulation des températures l'été.

Cépages : 100% sangiovese

Appellation d'Origine : IGT Salento

Viticulture :
Vendanges entre août et septembre

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 :
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.

Alcool : 13 %

Accords mets et vin :
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.

Conseils de consommation :
A boire sans attendre.
Température de service : 18 °C.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr