

Ancora - Montepulciano - 2018

Abruzzes - Italie

Le domaine :

Les vignobles d'Ancora sont implantés sur l'IGT de Salento : péninsule assez plane 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 cette topographie plane, les courants marins et vents qui soufflent à travers l'Adriatique depuis les Balkans favorise la régulation des températures l'été.



Cépages : 100% Montepulciano

Appellation d'Origine : Abruzzo DOC



Viticulture :

vignes à faible rendement de 30 à 50 ans dans la province de Chieti des Abruzzes. récoltés à la main à la mi -septembre

Vinification :



Fermentation traditionnelle entre 28 et 30 ° C issue de levures naturelles. Les peaux ont été laissées en contact avec le vin fermenté pendant 10 jours. Après la fermentation malolactique, le vin a été transféré dans les caves pour un élevage en futs de chêne.

Dégustation :



Un vin rouge foncé et épicé aux arômes de prune et de cerises fraîches juteuses.

Le palais est frais et lumineux présentant des notes de fruits rouges (cerises, mûres ..), ainsi que des notes herbacées La finale est fruitée aux arômes de cerise.

Alcool : 13 %

Accords mets et vin :

A déguster en accompagnement de pâtes en sauce, de ragoût, pizza, viande grillée, ou même un carpaccio de bœuf



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