Ancora - Rosato, Monferrato Chiaretto - 2020

Piemont - 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.

2015 Vintage

Sommelier Wine Awards 2017
BRONZE

2017 Vintage

Sommelier Wine Awards 2018
SILVER

Cépages : Barbera et Pinot Noir

Appellation d'Origine : Piemont DOC

Viticulture :
Cultivés dans les collines du Monferrato au Piémont.

Vinification :
Courte macération préfermentaire sur peaux à basse température suivie d'un pressurage doux. Fermentation en cuves d'acier inoxydable. Levures naturelles.

Dégustation :
Arômes de fraises et de groseilles fraîches. La bouche présente dess de baies mûres et de cerises, avec une acidité maitrisée. Bouche très juteuse. Finale fraîche.

Alcool : 12.5 %

Accords mets et vin :

Légumes méditerranéens rôtis, viandes blanches et des plats de pâtes à la tomate.

Conseils de consommation :
A boire sans attendre.
Température de service : 12 °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