

Alasia Piemonte Cortese - 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.



Cépages : 100% Cortese

Appellation d'Origine : Piemont DOC



Viticulture :

Cultivé dans les collines de Monferatto, au sud de la province d'Asti, dans le Piémont, sur des vignobles orientés sud-ouest, à des altitudes comprises entre 250 et 400 mètres.

Sols argilo-calcaires.



Vinification :

Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures pendant 3 mois sur lies.



Dégustation :

Arômes frais de pomme verte et notes de pamplemousse, de citron vert et de chèvrefeuille. La bouche est légèrement mielleuse, mais fraîche et croquante, avec des saveurs d'agrumes, des notes d'amande.

Alcool : 11.5 %



Accords mets et vin :

Salade César ou pâtes au poulet.

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