

Ancora - Sangiovese - 2021

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

Ancora - Montepulciano - 2020

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

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 des baies mûres et de cerises, avec une acidité maîtrisée. 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

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 chèvre-feuille. 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.



CONTINENT DU VIN

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