

Cantine Falcone - Nero di Troia Puglia

Pouilles - Italie

Fondée par Antonio Falcone en 1978, poursuivant l'entreprise lancée par son père au début des années 1900, la Cantine Falcone s'est imposée sur la scène viticole italienne d'abord avec la production et la commercialisation de vins en vrac. pour arriver ensuite aux vins en bouteille avec une vision très aboutie des cépages classiques des Pouilles (Negroamaro, Primitivo, Nero di Troia) aux cépages oubliés (Falanghina, Susumaniello)



Cépages : 100% Nero di Troia

Appellation d'Origine : IGP Puglia



Viticulture :

Vignes plantées en espaliers à 200 à 300 mètres d'altitude sur des collines dominantes



Vinification :

Macération de 8/10 jours

Elevage minimum de 12 mois, dont au moins 6 mois en fûts de chêne.



Dégustation :

Couleur violet profond et lumineux

Nez intense et frais, au bouquet de fruits rouges et une note de violette caractéristique

Bouche pleine de saveurs, mais fraîche et fruitée avec un bon équilibre entre fruit et structure.

Alcool : 12.5 %



Accords mets et vin :

Accompagne parfaitement les pâtes et les viandes.

Verser de préférence à 16°/18°C de température.

Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 16 à 18 °C.



CONTINENT DU VIN

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