

Cantine Falcone - Susumaniello 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% Susumaniello

Appellation d'Origine : IGP Puglia



Viticulture :

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



Vinification :

Macération de 12/15 jours avec assemblages quotidiens répétés et léger pressurage ultérieur du marc. Fermentation à température contrôlée de 25°C;

Elevage de 6 mois en cuves inox.



Dégustation :

Couleur rouge rubis aux reflets violets

Nez exprimant dans ses arômes toutes les caractéristiques d'un vin jeune et fruité, avec notes vineuses et agréables.

Goût chaud et doux, avec une bonne fraîcheur et une structure tannique typique du susumaniello. Équilibré, intense, persistant et fin.

Alcool : 13 %



Accords mets et vin :

Accompagne parfaitement : les viandes rouges, les fromages, les plats salés

Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 16 à 18 °C.

Continent du Vin



CONTINENT DU VIN

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