ANCORA

Ancora

# SANGIOVESE

Ancora est issu d'un travail effectué par les œnologues d'Adria Vini. Tony Brown (Master of Wine), Claudio Manera et Lella Burdese en partenariat ici avec un vigneron des Pouilles.

Ancora Sangiovese est produit tout au sud des Pouilles dans le Salento et offre un vin idéal pour les pastas et autres pizzas.

**Italie** | **Pouilles** | **IGT Salento**

**Cépage :** Sangiovese

**Type de culture :** Raisonné et Végan

## Terroir :

En provenance du Salento au sud des Pouilles avec des vendanges fin août.

## Vinification :

Vinification traditionnelle en cuve inox avec des macération courtes de seulement 6 jours. Fermentation à 25/28 °C pas d'élevage en bois.

## Notes de dégustation

Arômes séduisants de fruits rouges frais et d'une touche épicée de poivre noir. Un vin frais et moyennement corsé, aux notes de mûre, onctueux, juteux et facile à boire.

| Accord Mets et Vin | Température | Garde |
|---|---|---|
| Idéal avec des pâtes simples sautées au beurre et au parmesan ou avec des sauces à base de tomates et bien sûr sur des Pizzas. | 8/10°C | 3ans |

CONTINENT DU VIN
Le Pinier - 44690 Château Thébaud
02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com
www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.