



CANTINE FALCONE

LINEA 70 - SUSUMANIELLO

Cantine Falcone et Tenute di Donna sont situés dans les Pouilles et appartiennent à la famille Di Donna depuis plusieurs générations. Si la culture de la vigne est séculaire dans la région, le domaine vinifie lui même depuis une quarantaine d'années et est devenu rapidement une référence régionale. Une bonne partie des vignes de Cantine Falcone sont situées en bord de mer près de Foggia au Nord des Pouilles sur des sols sableux mais aussi sur des collines calcaires entre 200 et 400 mètres d'altitude.

Linea 70- Susumaniello offre ce que l'on peut attendre de mieux dans la découverte de ce cépage qui a bien failli disparaître. Un vin avec une couleur intense presque noir et une magnifique puissance aromatique- On adore !

Italie

Pouilles

IGT Puglia

Cépage : Susumaniello

Type de culture : Raisonné et proche Bio

Terroir :

Vignes plantées en espaliers à 200 à 300 mètres d'altitude dans une zone vallonnée mais proche de la mer adriatique sur des sols caillouteux à descendre vers le Salento.

Vinification :

Fermentation alcoolique avec une macération d'environ 15 jours. Après la malolactique, ce vin est légèrement élevé en fûts quelques mois.

Notes de dégustation

Robe violet- noir profond avec un nez intense et frais et des notes de fruits noirs. La bouche est pleine de saveurs, élégante, complexe et reste fraîche et fruité avec une magnifique concentration.

Accord Mets et Vin

Aussi bien sur des pâtes, sur de la viande rouges, des plats épicés.

Température

16 °C

Garde

5 ans

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.

