



Producteur : La Calcinara

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.25 \$

Appellation : Rosso Conero

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Les Marches

Nom du propriétaire : Eleonora & Paolo Berluti

Géologie du sol : Composé de roches pélitiques clastiques, de marnes et de bancs calcarénitiques. Grès. Texture : argilo-sableuse. Sol riche en calcaire et en fossiles marins

Encépagement : Montepulciano (100%)

Âge moyen des vignes : 19 ans

Vinification : Macération pelliculaire à 10°C pendant 5 jours, fermentation en levures indigènes uniquement avec inoculation du pied de cuve, pigeage manuel et remontages pendant environ 8/10 jours. Soutirage et fermentation malolactique spontanée. Soutirage et bâtonnage pour les 2 mois suivants

Élevage : 12 mois, environ la moitié affinée en grands fûts de chêne et barriques, l'autre moitié en cuves inox

Aspect visuel : Rouge rubis intense aux reflets violets

Aspect gustatif : Tanins intenses et persistants, doux et sincères. Excellente acidité accompagnée de légères notes minérales

Aspect olfactif : Complexe, intense avec des notes fruitées de griotte, de prune et de cuir

Accord vin et mets : Excellent avec les entrées de viande, les fromages moyennement affinés, les rôtis et le gibier. Sa fraîcheur le rend original en apéritif « riche », accompagné d'entrées grasses (bruschetta au saucisson, bacon, etc.) et également accompagné de légumes.

Conservation : 8 ans ou plus