



**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