ROSSO CONERO IL CACCIATORE DI SOGNI

2024 · Rouge · Italie / Les Marches



Producteur : La Calcinara
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 31.00 $

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
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

---

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.
