

# DRINKS.

## San Patrignano Sangiovese di Romagna Aulente IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408149
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Embouteilleur	San Patrignano Societa' Agricola Cooperativa Sociale, Via San Patrignano 53, 47853 Coriano (Rimini), Italia
Marque	San Patrignano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Avec des roses, des cerises, des prunes, des notes boisées-terreuses, des tanins doux et un soupçon d'épice poivrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Sangiovese
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplissage de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, fromages, agneau, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

## Description

Le domaine de San Patrignano n'est pas seulement célèbre pour son vin. Il s'agit avant tout d'un centre de réhabilitation - le plus grand d'Europe - qui est structuré comme une communauté villageoise. C'est en 1978 que Vincenzo Muccioli a accueilli un groupe de jeunes pour la première fois, afin de les aider à se débarrasser de leur dépendance. Aujourd'hui, le centre accueille environ 2 000 personnes qui se consacrent à des tâches manuelles significatives, telles que la menuiserie, la boulangerie, la viticulture ou l'agriculture. Dans les années 1990, Riccardo Cotarella a repris les vignobles de San Patrignano et a introduit de nouveaux cépages. Aujourd'hui, ce sont 105 hectares de terres qui contiennent les cépages classiques locaux Sangiovese et Trebbiano, ainsi que des cépages de renommée internationale. Les collines doucement ondulées et les vents salés de la côte adriatique toute proche offrent des conditions de croissance idéales. Les raisins rouges de la variété Sangiovese sont récoltés fin septembre et transformés en moût, qui fermente dans des cuves en acier, à température contrôlée. Le processus de maturation de six mois se déroule dans de grands fûts en bois. Avec ses arômes fruités et légèrement terreux, le vin San Patrignano Aulente rosso IGT accompagne à merveille les pâtes, les fromages, les viandes rouges ou la charcuterie. Il peut être conservé jusqu'en 2023.