

DRINKS.

Tenute Gregu Conte Lemár IGT 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50042322
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Embouteilleur	TENUTE GREGU di Raffaele Gregu, Loc. Giuncheddu, 07023 Calangianus, Italie
Marque	Tenute Gregu
Type	Rosé
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des notes sèches prédominantes de cerises, de baies et d'herbes. En bouche, apparaissent des arômes de lavande et un soupçon de camomille.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	de 85% de Cannonau (Grenache) et 15% de Vermentino
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, grillades
-------------------	--

Description

Les vignobles de la cave Tenute Gregu couvrent une superficie de 30 hectares dans le nord de la Sardaigne. Divisés en deux grands champs aux conditions générales différentes, les raisins des variétés Vermentino et Cannonau profitent ici des chauds rayons du soleil. La famille est ancrée dans la région depuis les années 1920, et la viticulture a toujours joué un rôle de premier plan. Néanmoins, Tenute Gregu se définit comme une entreprise moderne, façonnée par la plus jeune génération. Le Rosato Conte Lemár est un vin IGT avec l'appellation "Cannonau di Sardegna". Il est élaboré à partir de 85% de raisins Cannonau et 15% de raisins Vermentino. Cannonau est un synonyme régional du cépage Grenache, qui occupe de grandes surfaces de culture, notamment en France et en Espagne. Les raisins sont récoltés tôt le matin. Placés dans de petites caisses, les raisins sont immédiatement refroidis pour éviter toute fermentation spontanée. Ensuite, les baies sont sélectionnées sur une grande table pour ne transformer que les meilleurs raisins en moût. La fermentation a lieu dans des cuves en acier avec un brassage continu de la levure (bâtonnage).