

DRINKS.

Vigneti del Vulture Piano del Cerro Aglianico DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500510
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Basilicate
Embouteilleur	Vigneti del Vulture, Contrada Pipoli, 85011 Acerenza, Italie
Marque	Vigneti del Vulture
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Luxueux et harmonieux avec des notes de vanille, de chêne, de chocolat, de mûre, de cassis, de cerise, de prune, de cuir, de fumée, de terre, de balsamique, de diverses épices et herbes et d'amandes grillées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% d'Aglianico
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

La marque "Vigneti del Vulture" appartient à l'empire viticole Fantini Farnese et représente la région méridionale de Basilicata. Les "Vignobles du Vautour" sont situés dans le doux paysage des collines de l'intérieur du pays, loin des grands centres urbains et loin des bandes côtières qui bordent la botte italienne sur trois côtés. Ici, ce sont avant tout les sols volcaniques et riches en minéraux, le climat méditerranéen et sec et les cépages parfaitement adaptés qui déterminent la qualité des vins. Le Piano del Cerro Aglianico est basé sur une variété de vin rouge typique de la région : l'Aglianico était déjà cultivé par les Grecs et est fermement ancré dans le paysage du sud de l'Italie depuis l'Antiquité. Il a peu d'importance dans les autres pays, mais cela change de plus en plus avec des plantations plus récentes en Argentine et en Californie. Le vin rouge de Vigneti del Vulture est obtenu par macération des raisins foulés, peaux comprises, pendant 25 à 30 jours. Pour la réduction biologique de l'acidité, le vin fraîchement fermenté est transvasé dans des barriques en bois neuf, dans lesquelles il reste pendant deux ans au total. Le Piano del Cerro est idéal pour accompagner des plats de viande, une bolognaise copieuse ou des fromages affinés, à condition qu'il ne soit pas utilisé comme vin de méditation entre les repas.