

DRINKS.

Vigneti del Vulture Pipoli Aglianico DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7003920
Alcool	13.5%
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	13 mois
Dégustation	des arômes complexes avec peu d'acidité. On reconnaît la vanille, le chêne, le chocolat, les griottes, les cerises douces, les pruneaux et les baies noires, auxquels s'ajoutent des notes de fumée, de terre, de cuir, de balsamique et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Aglianico
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

La marque "Vigneti del Vulture" fait partie de l'empire viticole de Fantini Farnese et représente la région méridionale de la Basilicate. Les "Vignobles du Vautour" se trouvent dans les douces collines de l'intérieur du pays, loin des grands centres urbains et loin des bandes côtières qui délimitent la botte italienne sur trois côtés. Ici, ce sont surtout les sols volcaniques riches en minéraux, le climat méditerranéen sec et les cépages parfaitement adaptés qui déterminent la qualité des vins. Le Pipoli Aglianico s'appuie sur un cépage de vin rouge typique de la région : l'Aglianico était déjà cultivé par les Grecs et est solidement enraciné dans le paysage du sud de l'Italie depuis l'Antiquité. Dans d'autres pays, il n'a que peu d'importance, mais cela change de plus en plus avec des plantations récentes en Argentine et en Californie. Le vin rouge de Vigneti del Vulture est macéré à 5°C et fermenté à 23°C. L'élevage de dix mois se fait à 40% en barrique et à 60% en acier. La vinification se termine par un vieillissement en bouteille de trois mois. Le Pipoli Aglianico se marie de préférence avec des plats de viande ou des fromages affinés.