

DRINKS.

Cantine Barone Aglianico Pietralena DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705780
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Campanie
Embouteilleur	Cantine Barone, Via Giardino 2, 84070 Rutino, Italia
Marque	Cantine Barone
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Un arôme dense et puissant de cerise noire, de prune, de mûre, de cuir, de vanille et de romarin.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir d'Aglianico
Etiquette	graphique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La viticulture à Rutino, un village du sud de la Campanie non loin de la côte méditerranéenne, a commencé sa production à grande échelle il y a seulement quelques décennies. Le père de Francesco Barone a planté les premières vignes en 1990, qui s'étendent sur un terrain vallonné à montagneux. Aujourd'hui, le paysage ressemble à une mosaïque de routes sinueuses, de longs villages, de vignobles et de forêts sempervirentes. La marque de vin Cantine Barone a été fondée en 2004 par Francesco Barone et Giuseppe di Fiore, après avoir rénové une ancienne cave à Rutino et investi dans différents terrains. L'entreprise cultive 12 hectares de terres à une altitude moyenne de 350 mètres et n'achète qu'un faible pourcentage des raisins dont elle a besoin. Le sol est limoneux calcaire avec de l'argile, du grès et de la marne, tandis que le climat est fortement influencé par la proximité de la mer. L'œnologue Vincenzo Mercurio trouve le parfait équilibre entre les méthodes de production traditionnelles et avancées dans ces conditions de culture avantageuses pour produire des vins remplis de caractère. La viticulture suit des principes durables, de sorte que seuls des engrais organiques sont utilisés. L'Aglianico Petralena DOC est un vin rouge mono-cépage issu de l'Aglianico, qui a été introduit par les Grecs avant notre ère et qui est originaire des régions de Basilicate et de Campanie. Les vignes apprécient les sols profonds, comme on peut les trouver autour de Rutino. Les vins typiques de l'Aglianico sont des vins corsés et riches, avec une forte acidité et une forte teneur en tanin. Le vin, qui obtient sa couleur rouge rubis grâce à une macération de deux semaines, passe 24 mois en fûts de chêne et 12 à 15 mois en bouteille. Il faut le laisser respirer pendant un certain temps avant de le déguster, afin que les arômes de fruits puissent se développer.