



CONTADO RISERVA 2015

Aglianico del Molise DOC

Spécialité par lot



Ce sont les Phéniciens, provenant de Grèce, qui ont introduit le cépage aglianico en Italie plusieurs siècle avant JC.

Région : Molise

Terroir : Sable et argile

Cépage : 100% Aglianico

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main. La vinification se fait de façon traditionnelle avec macération sur peaux pour environ un mois ainsi qu'une fermentation malolactique complète. L'affinage, d'une durée de 18 mois, se fait en barriques de chêne Allier et Nevers. Le vin continuera son vieillissement en bouteille durant 6 mois.

Dégustation : Couleur rouge rubis aux des reflets orangés. Son bouquet est ample et intense avec des notes de fruits mûrs. Moelleux et velouté avec des notes d'amande en bouche, ce vin est harmonieux, corsé et contient juste assez de tannins.

Accords : Idéal avec des plats relevés, viandes et gibier (roastbeef) ainsi que les fromages

Service : Entre 16°C et 18°C

Taux d'alcool : 13.5 % vol.

Code : 11294817

Prix : 20,10\$

Prix licencié : 18,70\$

UVC : 12

91 pts



Robert Parker
WINE ADVOCATE

