

RERUM

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo

DOC - vin rosé (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépages : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argilo-limoneux

Exposition : En colline, vignes exposées à l'est

Age des vignes : 15 ans

Densité de l'implantation : 1.600 pieds / hectare

Rendement par hectare : 140 q.

Type d'agriculture : Treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : Le 15 octobre et exclusivement manuelles

Vinification : macération à 10° pendant 12h, suivi d'un pressurage délicat

Caractéristiques

Couleur : Rosé vif de moyenne intensité avec de légères nuances de pourpre.

Nez : Arômes de fruits rouges avec une finalité délicatement épicée, intense et persistante.

Bouche : un corps de bonne intensité, fruité et persistant en longueur.

Vol : 13%

Servir : entre 12° et 14°

Accompagnement : un vin très polyvalent, idéal avec des pâtes, des viandes blanches, de la charcuterie et du fromage frais.



11 MINUTES

Vénétie (Italie)

Roméo et Juliette

IGT - vin rosé (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Le Nom 11 MINUTES évoque la durée du contact cutané, le temps de pressurage, lorsque les raisins sont pressés très doucement. Dans cette fraction de temps, les parties les plus nobles du raisin et les teintes roses clairs qui caractérisent ce vin sont extraites.

Une fois ce précieux moût obtenu, il est refroidi et amené dans une cuve en acier où il restera environ 11 heures, le temps nécessaire à la décantation des pièces les plus solides.

Après décantation, le moût estensemencé avec nos levures sélectionnées et la fermentation alcoolique démarre, ce qui maintiendra une plage de température entre 13 et 16 ° C.

Pendant la fermentation, l'état des levures est surveillé quotidiennement ainsi que l'évolution du processus métabolique. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin reste en contact avec les lies fines pendant environ 3-4 mois et est ensuite filtré et mis en bouteille, pour être commercialisé en janvier après la récolte.

Assemblage

Corvina 50%, Trebbiano di Lugana 25%, Syrah 15%,
Carmenère 10%.

Les raisins ont été savamment choisis de manière à ce qu'au moment de la récolte, ils expriment, en fonction de leur maturité, toutes les caractéristiques que nous voulons pour notre rosé. Corvina, qui représente la dominance en termes de pourcentages, a été choisie pour les arômes floraux qu'elle donne au vin et pour l'acidité avec laquelle elle le connote. Trebbiano apporte élégance et longueur à l'arrière-goût; La Syrah donne au verre de précieuses notes fruitées et épicées et enfin la Carmenère donne la structure du vin, qui garantira sa stabilité dans le temps.

Vol : 12,5%

Servir : frais, entre 10 et 12°

idéal pour les apéritifs et en accompagnement des plats les plus délicats.

