

I'TALJA ROSSO

Vénétie (Italie)

vin rouge (75cl)



C'est un vin de table.

Un mélange de merlot et de sangiovese, ce vin est fruité et plein de saveur avec des notes de cerise noire. Velouté avec des tanins souples et une longue finale.

Se marie à merveille avec les plats de pâtes salés et la viande rouge grillée.

Vol : 13%



PASSIONE SENTIMENTO

Roméo et Juliette

Vénétie (Italie)

IGT - vin rouge (75cl)

Passione Sentimento (Passion et Sentiment) célèbre la ville de l'amour par excellence, Vérone, pas seulement pour son histoire et ses monuments, mais aussi pour ses vins

Rouge comme l'amour et la passion, Passione Sentimento est un assemblage de cépages 30 % de Corvina, 30% de Croatina et 40% de Merlot.

Provenance :

Vignoble de San Felice, dans la zone de Valpolicella appelée Valpantena.

Terrain :

Calcaire, argileux, caillouteux

Caractéristiques :

Les raisins Merlot et Corvina, sélectionnés et récoltés à la main avec soin, sont ensuite laissés à sécher pendant 1 mois sur des plateaux en bois dans le Fruttaio. Grâce à l'environnement sec et bien ventilé, où le taux d'humidité est soigneusement contrôlé, les raisins perdent environ 30% de leur teneur en eau et acquièrent une concentration élevée en sucres. La vinification a lieu dans des cuves en acier séparées à une température contrôlée de 25-28 ° C pendant 30 jours. Élevage en tonneaux de chêne (à la deuxième utilisation) pendant 3 mois. Ensuite, les raisins sont assemblés et la fermentation malolactique s'ensuit pour harmoniser et adoucir le vin.

Passione Sentimento est vieilli en fûts de chêne pendant trois mois.

D'une couleur rouge rubis profond, le nez est intense et persistant avec des notes distinctes de fruits rouges et des notes d'épices. Le goût est équilibré, rond, doux, enveloppant le palais avec des tanins veloutés.

Accompagnements :

Excellent sur les viandes et les fromages vieilliss.

Servir à 18 ° C



NERO D'AVOLA

Région Sicile (Italie)

Biologique

DOC - vin rouge (75cl)



Ce vin vient du côté ouest de la Sicile. Cet environnement est parfaitement adapté à la viticulture biologique.

Les différentes altitudes des vignobles imposent une très longue récolte jusqu'à 4 semaines, les raisins sont ensuite récoltés parfaitement mûrs et frais, renforçant ainsi leurs expressions aromatiques.

Caractéristiques

Vin rouge rubis aux reflets violets. Intense au nez, avec de délicates notes fruitées de mûres et des notes de prunes et d'épices telles que la cannelle et les clous de girofle. Intéressant en bouche, avec des tanins doux et veloutés, persistants et bien équilibrés.

Accompagnements :

Excellent avec les viandes rouges et les fromages vieillis.

A servir à 16-18 ° C

Vol : 13% vol.

Prix : 2016

"Sakura" Japan Women's Wine Award 2016 – gold medal



CHIANTI COLLI SENESI

Région de la Toscane (Italie)

Chianti Colli Senesi - San Gimignano

DOCG - vin rouge (75cl)

La zone centrale de la Toscane était déjà cultivée en vigne depuis l'époque des Étrusques. De leur toponyme "clante" vient le mot Chianti qui identifie aujourd'hui l'une des zones de production les plus appropriées et les mieux notées d'Italie. Le Colli Senesi dans ce contexte représente l'une des meilleures régions, à la fois pour son emplacement et pour son environnement naturel, et pour la qualité moyenne élevée qui a toujours distingué les vins siennois. À tout cela, San Gimignano ajoute également un environnement idéal pour le territoire et le microclimat, entouré d'une situation historique et paysagère unique pour sa beauté et son témoignage. Pietraserena, sur le territoire de San Gimignano, occupe ce que Zeffirelli a appelé «la plus belle tranche de terre de la région». Lors des fouilles pour planter de nouveaux vignobles on trouve souvent de magnifiques coquillages parfaitement conservés qui témoignent de la nature pliocène du territoire. Notre Chianti Colli Senesi est obtenu en vinifiant soigneusement le Sangiovese qui, combiné à de faibles pourcentages de Colorino et de Canaiolo, en fait un vin qui reflète parfaitement les caractéristiques de la région.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese 90 % Colorino, Canaiolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud et Nord

Vinification

Vendanges : mi-octobre

Vieillessement : 12 mois en cuve d'acier

Embouteillage : mars

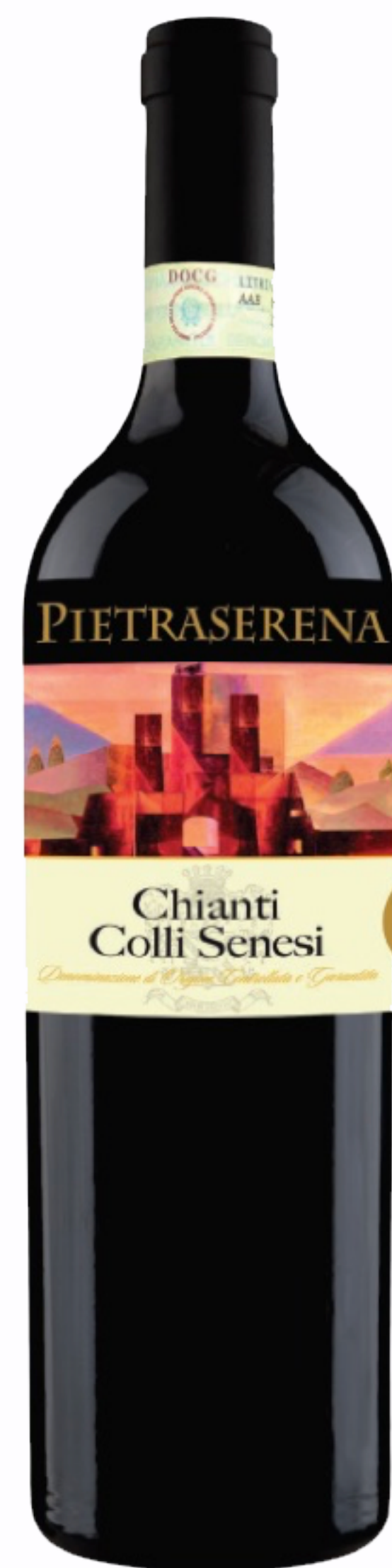
Caractéristiques

Couleur : Couleur rouge rubis avec un arôme marqué de framboise et de violette, un goût sec avec un arrière-goût agréable de baies.

Vol : 13 %

Servir : entre 10 et 12)°

Accompagnement : Viandes grillées ou roties, fromage de brebis



TOSCANA ROSSO

Région de la Toscane (Italie)

Pietraserena - San Gimignano

IGT - vin rouge (75cl)

Depuis l'époque des Etrusques, la Toscane fut le berceau de la vigne et du vin en Italie, Son territoire et son microclimat sont toujours extrêmement favorables pour la culture. Etre un IGT de Toscane, signifie représenter ce territoire dans son essence.

Le Sangiovese, la Malvasia noire et blanche, Il prugnolo antique autochtones, le Canaiolo, sont les principaux cépages qui composent ce vin. La teneur en alcool n'est jamais excessive, un bon équilibre, une belle harmonie, en font un vin typique approprié pour chaque plat de tous les jours.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese, Malvasia, prugnolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud

Vinification

Vendanges : début octobre

Vinification : en cuve d'acier à température contrôlée

Vieillessement : en cuve de ciment

Caractéristiques

Couleur : joli rouge rubis

Bouche : agréablement fruité et parfaitement équilibré

Vol : 12 %

Servir : entre 18° et 20°

Accompagnement : Chaque plats de tous les jours



FIASCO DI PAGLIA

Région de la Toscane (Italie)

Chianti Colli Senesi - San Gimignano

DOCG - vin rouge (75cl)

Très simplement dit, c'est L'HISTOIRE du vin italien, qui dans le monde signifiait le vin toscan et surtout le Chianti, dont il était le drapeau. Jusqu'à il y a quelques années, lorsque le vin faisait naturellement partie de notre alimentation, c'était encore le Fiasco qui apportait du bon vin à nos tables qui contribuait toujours à égayer le banquet quotidien. Après une période de «noircissement», il revient pour être apprécié pour ce qu'il représente: histoire, culture, tradition, artisanat italien.

Terroir

Situation : San Gimignano

Cépages : Sangiovese 90 % Colorino, Canaiolo

Altitude : 330 mètres

Exposition : sud et Nord

Vinification

Vendanges : mi-octobre

Vieillessement : 12 mois en cuve d'acier

Embouteillage : mars

Caractéristique

Couleur : Couleur rouge rubis avec un arôme marqué de framboise et de violette, un goût sec avec un arrière-goût agréable de baies.

Vol : 13 %

Servir : entre 10 et 12)°

Accompagnement : Viandes grillées ou rôties, pâtes, lasagnes, pizza, fromage de brebis



SERRAPETRONA

Région des Marches (Italie)

Colli à Serrapetrona

DOC - vin rouge (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colli à Serrapetrona

Cépages : Vernaccia noire 100%

Altitude : entre 450 et 550 mètres

Exposition : collines

Vinification

Vendanges : premiers jours d'octobre

Vinification : fermentation et macération avec foulage

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis.

Nez : arômes primaires

Bouche : fruité, riche en goût et en saveur et légèrement épicé en arrière bouche

Servir : entre 14° et 16° de température

Accompagnement : tous plats



LOLITA

Région des Abruzzes (Italie)

Colline Pescaresi IGT

Vin Biologique 2012 - vin rouge (75cl)



Terroir et type d'Agriculture

Situation : Alanno , province de Pescara

Cépages : Montepulciano 100%

Type d'agriculture : Treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : manuelles 2 moitié de septembre

Vinification : macération à 30°

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis

Nez : Arômes de fruits rouges avec une légère note de vanille

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.



RETRO

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo

DOC 2012 - vin rouge (75cl)

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépage : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En colline, vignes exposées au sud / sud-est

Age des vignes : 18 - 20 ans

Densité de l'implantation : 1.600 pieds / hectare

Rendement par hectare : 120 q.

Type d'agriculture : treillis des Abruzzes

Vinification

Vendanges : 15 octobre et exclusivement manuelles

Vinification : la macération dure 15 et 20 jours au cours de laquelle plusieurs remontage assurent l'homogénéité de la masse et une extraction appropriée de polyphénol et de la couleur

Elevage : 6 mois en barriques

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets pourpres

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs et intenses, accompagnés par de délicates notes épicées

Bouche : un corps de bonne intensité, tannins agréables, équilibré en fin de bouche

Vol : 13%

Servir : 18°

Accompagnement : viandes rouges, plats en sauce tomate, soupes, fromages de saison.



IPNOSI

Région des Abruzzes (Italie)

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

DOCG - vin rouge (75cl)

Médaille d'or au concours mondial de Bruxelles 2019.

Terroir et type d'Agriculture

Situation : Colonella

Cépages : Montepulciano 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En colline, vignes exposées au sud / sud-est

Age des vignes : 10 ans

Densité de l'implantation : 4.000 pieds / hectare

Rendement par hectare : 100 q.

Type d'agriculture : taille système Guyot (Bourgogne)

Vinification

Vendanges : Fin octobre et exclusivement manuelles

Vinification : la macération dure 30 jours au cours de laquelle plusieurs remontages sont exécutés

Elevage : 3 passages en barriques pour une durée totale de 18 mois, suivis de 3 mois d'affinage en bouteille

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets pourpres

Nez : Arôme intense avec des senteurs de cerises et de délicates notes d'épices

Bouche : corps intense et persistant, tannin puissant mais très lisse grâce au long vieillissement en barrique. Complexe et équilibré en fin de bouche en fin de bouche

Vol : 14%

Servir : à 18°

Accompagnement : viande rouge, grillade, lasagne, Pâte, fromage de saison.

