

ANDREA OCCHIPINTI

MONTEMAGGIORE

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Andrea Occhipinti

Millésime 2015

Appellation IGT Lazio Rosso

Lieu, Lieux-Dits Gradoli (VT)

Sols Volcanique

Altitude Des Vignes 450 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 100% Aleatico

Viticulture Biologique

Palissage Cordon

Pi/Hect 5 000 pi/ha

Hl/Hect 25 hl/ha

Vendanges Fin octobre

Vinification Cuve ciment

Levures Indigènes

Élevage Cuve d'acier

Alcool 14% alc./vol.

Sulfites 42 mg/l

Sucre 60 g/l

Acidité 4.6 g/l

Couleur Rubis foncé

Dégustation Au nez, on perçoit des notes de chocolat noir et de fruits noirs. En bouche: raisins secs, pruneaux, réglisse et feuille de thé infusée. Également des épices telles la cannelle, clou de girofle et noix de muscade. La bouche est longue et l'acidité est rafraichissante.

Température De 14°C

Service

BOIRES