



# FONZONE

## TAURASI DOCG RISERVA

Producteur : Azienda Agricola Fonzone Caccese  
Vin : **TAURASI DOCG RISERVA**  
Couleur : Rouge  
Pays : Italie Région vinicole : Campanie  
Appellation : DOCG  
Sol : Limoneux-Argileux  
Cépage : **100 % AGLIANICO**  
% alcool /vol : 13.5% Sucre résiduel : g / l  
Information Technique : *Total acidité* : gr/l. *pH* : *Total So2*: < mg/L  
Température de service : 15-16°C. Garde : à apprécier maintenant  
**Statut : Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 6

**UN PEU D'HISTOIRE** : Dans l'Antiquité, c'est en Campanie que l'on produisait les vins les plus réputés de tout le bassin méditerranéen. Jules César n'est certes plus là pour siroter le falerne de l'époque, mais il aurait à coup sûr un plaisir fou à savourer le Fiano, le taurasi et compagnie.....L'appellation Taurasi est située en Campanie, dans le sud de l'Italie et produit des vins à base d'Aglianico, un cépage probablement amené là par les Grecs.

- Taurasi Riserva DOCG est élaboré et sélectionné dans la partie la plus haute du vignoble de Aglianico de la Propriété Fonzone, au sommet d'une colline à Scorzagalline dans la municipalité de Paternopoli. Les vignes bénéficient d'une exposition favorable au sud-ouest, sur sols limoneux argileux placés à une altitude de 430 m au-dessus du niveau de la mer. **Rendement : 50 hl/hectares**
- Vinification: les raisins sont récoltés manuellement ; La fermentation et la macération se déroulent dans des cuves en acier inoxydable pour une période de 15-20 jours. Par la suite, après le premier soutirage et le début de la fermentation malolactique, le vin est transféré dans de nouveaux fûts de chêne français, où il reste pendant 18 mois.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rubis brillant dans toute sa splendeur  
Aspect olfactif : Fruits rouges mûrs, cerise, un côté floral, trame de vanille  
Aspect gustatif : Libérant des notes de griotte et de cerise sauvage, on ressent, ces vives saveurs de cerise noire, de fleurs et de minéraux. Vin d'une concentration remarquable, telle une main de fer dans un gant de velours !!

Accords gourmands : Gibier à poil et aux plumes, avec des viandes rouges et fromages relevés. Osez-le avec le carré d'agneau en croute, une entrecôte à la bordelaise, filet de bœuf Angus aux champignons sauvages.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

NO. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com