



FONZONE

IRPINIA DOC TAURASINI

Producteur : Azienda Agricola Fonzone Caccese
Vin : **IRPINIA DOC TAURASINI**
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région vinicole : Campanie
Appellation : DOC
Sol : Argileux
Exposition : OUEST SUD-OUEST SUD-EST
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 : 10°C. Garde : 2-4 ans
Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

UN PEU D'HISTOIRE : L'aglianico est peut-être le meilleur cépage de l'Italie du Sud. Il est probablement originaire de Grèce, mais les analyses ADN n'ont pas été en mesure de le prouver. Il trouve son bonheur sur les sols volcaniques, raison pour laquelle il est bien représenté dans les appellations Taurasi (Campanie) et **Aglianico del Vulture** (Basilicate).

Vignoble planté en 2005 directement sur la Propriété de Fonzone situé à 380 – 420 au-dessus du niveau de la mer. Le Vignoble a différentes expositions. ; la partie en aval produit les raisins pour ce vin.

- Vinification: C'est une vendange manuelle, Vinification traditionnelle et un élevage en cuve Inox pendant 15-20 jours, par la suite, après un premier soutirage et de la fermentation malolactique, le vin pourra vieillir en fûts de chêne Français de 1^{er} et de 2^{ème} vin pour une période d'environ 12 mois.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : D'un rubis d'un rouge vif

Aspect olfactif : Notes florales, fruitée, épicée avec des notes de violettes et épicé par la cannelle.

Aspect gustatif : Ce goût plutôt concentré nous séduit par son bouquet fruité, épicé, savoureux, on peut parler ici d'une bonne puissance, c'est gourmand cet AGLIANICO, juste assez fruité, concentré..., aux tannins fins, sur une belle finale, on en demande encore !

Accords gourmands : Viandes rouges rôties. Agneau en croûte, l'entrecôte à la bordelaise, Filet de bœuf Angus aux champignons sauvages. Osez-le avec un plat plutôt épicé. Fromage : à pâte dure.

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



Tél. : 418-683-5618

N0. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com