



DONNACHIARA
Montefalcione



23¹⁰\$



DONNACHIARA – Irpinia Aglianico – 2018

CAMPANIE, ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12001852

PAYS
Campanie – Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2018

APPELLATION
Irpinia DOC

CÉPAGE
100% Aglianico

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Montefalcione, Avellino

ALTITUDE
560 mètres

TYPE DE SOL
Argileux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges ayant lieu dans les deux premières semaines de Novembre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation en cuves d'inox pour 15 jours. Vieillissement sur peaux pendant 10 jours. La fermentation malolactique se fait en barriques.

DÉGUSTATION

VISUEL

La robe est d'un rouge rubis intense.

OLFACTIF

Le nez est complexe et aromatique, sur des notes de prunes, de baies rouges et d'épices.

GUSTATIF

En bouche, le vin est structuré et élégant, avec une longue finale rappelant les notes olfactives.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne bien les viandes rouges, les viandes sauvages, les plats avec de la truffe, ainsi que des pâtes fraîches riches et crémeuses.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Guyot

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18 °C

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR TOP
100

JAMES SUCKLING
93