



19⁹⁵\$



ZACCAGNINI – Cantina Zaccagnini Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo – Bio – 2022 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

15290768

PAYS

Italie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Montepulciano d'Abruzzo DOC

CÉPAGE

100 % Montepulciano

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

La Cantina Zaccagnini a été fondée en 1978 à Bolognano, un petit village situé au cœur des Abruzzes, en Italie.

TYPE DE SOL

Les sols sont argilo-calcaires.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Le vin est récolté tardivement.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Un pressurage doux des raisins, pigeage immergé avec fermentation à température contrôlée et soutirage de température lorsque les critères sont établis. En acier jusqu'à la mise en bouteille.

PARTICULARITÉS –

Pour Zaccagnini, le vin est un culte qui se synthétise dans le « tralcetto » : un brin de vigne noué avec du raphia sur le col des bouteilles, qui est devenu un symbole d'excellence, de la passion et de l'amour de l'art et du vin. Ce vin est produit par les femmes de Bolognano dans la petite commune de Pescara. Le tralcetto est devenu l'ambassadeur du territoire et des vins des Abruzzes dans le monde entier, synonyme de qualité, d'engagement et de respect de la terre.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est rouge rubis intense aux reflets violacés.

OLFACTIF

Au nez, il révèle des arômes de griotte, de cerise et de fruits rouges, avec des notes épicées de poivre noir et blanc.

GUSTATIF

Un corps vibrant de structure moyenne. Son évolution est harmonieuse, un délicieux mélange entre la douceur des fruits et la fraîcheur salée.

ACCOMPAGNEMENT

Il se marie très bien avec des plats en sauce ou des viandes rouges.

TEMPÉRATURE

De 14 et 16°C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire ou il peut vieillir en bouteille pendant deux à quatre ans après la récolte.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

5,6 g/L