

Barone Cornacchia Casanova

Propriété de près de 50 hectares de vignes, le vignoble est conduit en agriculture biologique par les frère et sœur Filippo et Caterina Cornacchia. Une tradition familial qui date du début du 20ème siècle et qui fait de Barone Cornacchia un icône de la région.



Producteur: Barone Cornacchia
Pays: Italie
Région: Abruzzes
Appellation: Montepulciano d'Abruzzo
Millésime(s): 2015
Cépage(s): Montepulciano
Taux d'alcool: 13.5%
Taux de sucre: 2.4 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 979039
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 18.40\$
Prix (licencié): 16.00\$
Bio: Biologique
Disponibilité: Disponible

Vignoble

Le vignoble est situé dans la province de Teramo, dominant la vallée de Vibrata à 240 mètres d'altitude. Le Baron Filippo Cornacchia a planté ses vignes à la fin du 19e siècle et est considéré comme un pionnier du Montepulciano in Abruzzo.

Viticulture

Agrobiologique. Pas d'herbicides, ni pesticides. Les raisins sont élevés avec des pratiques organiques.

Type de sol

Sol calcaire et rocailleux.

Élevage

En fût de chêne slovène pendant 6 à 8 mois.

Vinification

Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 5 à 6 jours. Fermentation malo-lactique à température contrôlée à 28-30°C.

Commentaires de dégustation

Couleur rubis intense et reflets violets. Nez complexe avec des notes de fruits noirs (cassis, cerises noires) et herbes. Bouche intense, belle acidité, fruits noirs et tannins doux et soyeux. La finale est longue et savoureuse.

Accords vin et mets

Il accompagne les viandes grillées ou rôties, Champignons sauvages à l'ail et au romarin. Polenta et gibiers. Pâtes aux tomates épicées et bacon ou Olives farcies.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe avant de servir. Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire. Potentiel de garde 5 à 10 ans.



Filippo et Caterina Cornacchia

Barone Cornacchia

ITALIE

Le vignoble des Abruzzes est perché sur les collines de la commune de Torano Nuovo possède une excellente exposition, sur un sol de calcaire bercé d'un microclimat idéal, en partie grâce à la proximité de la mer Adriatic et du Gran Sasso, montagne célèbre de la région. Aujourd'hui, la famille possède 50 hectares et oriente leur viticulture en se basant sur le terroir, la tradition et le développement durable. Ils ont obtenu la certification biologique et ne travaille avec aucuns produits chimiques et engrais.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca