

Alloro 2013

Villa Bagnolo

Le domaine

Cette propriété? familiale, dont on trouve des traces jusqu'en 1331, dispose depuis 1997 de 54 hectares de vignobles plantés essentiellement en Sangiovese, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Disposant d'un nouveau chai, et d'une cave a? barriques étudiées et mises en place pour la production de vins de très grande qualité?, la maison applique des méthodes de production novatrices pour la région. Elle a travaillé? avec les plus grands œnologues afin d'atteindre la qualité? DOCG depuis 2003. Reconnus au niveau régional comme une des maisons montantes et a? suivre, la Villa Bagnolo nous offre des vins qui nous ont séduits par leurs fruité?, souplesse et potentiel de garde. Une magnifique découverte et des excellents rapports qualité? prix.

Prix:  **Puissance: 3** (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type: Rouge
Millésime: 2013
Pays: Italie
Appellation: IGT Rosso Forli
Producteur: Villa Bagnolo
Contenu: 0.75L

Terroir:

Sol: 43% argile, 37% calcaire et 20% sable
Cépage: Sangiovese 70%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 15%
Âge de la vigne: 7/10 ans
Climat: Tempéré
Conduite de la vigne: Cordon
Particularité(s):



Élaboration:

Date de vendange:	1 au 10 octobre
Type de vendage:	Manuelle
Elevage:	Barriques de chêne
Mise en bouteille:	Septembre 2013
Cépage:	Sangiovese 70%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 15%
Passage barrique:	12 mois

Analyse:

Sucre:	1.6 gr/l
Acidité:	5.3 gr/l
PH:	3.50

Dégustation:

Vue:	Rouge rubis
Nez:	Notes de prunes et de cerises mixées avec des touches de menthe fraîche
Bouche:	Vin équilibré sur le palais, les tanins sont bien répartis, final convaincant.
Appréciation(avis):	

Accord (mets):

T° service:	16 - 18°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Filet de porc en croûte, ragoûts et viande rouge.