

# Vergani

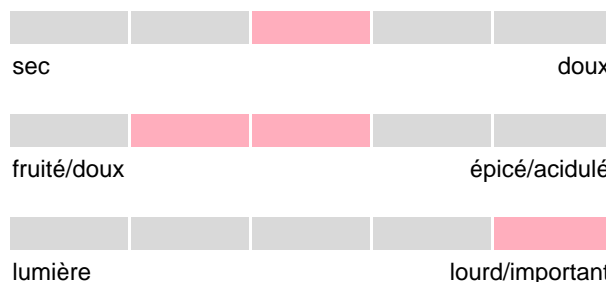


## GRATICCIAIA SALENTO IGT VALLONE



Salento igt, Vallone, Pouilles, Italie

Profil de goût



Millésime

2018

Notes

Couleur violet foncé ; nez mûr avec un développement aromatique harmonieux en bouche. Le vin rappelle l'Amarone et présente les mêmes notes caractéristiques de fruits secs et de vanille. Un vin élégant et complexe avec une magnifique finale.

Accompagnement

Viandes braisées ou rôties, mais aussi gibier et agneau, plats à base de truffes, chocolat.

Vinification

Les baies de raisin triées à la main sont déposées sur des nattes de paille afin d'obtenir une perte de liquide ou une concentration des baies. La vinification est suivie de 12 mois d'élevage en barriques. Une rareté, récoltée sur des vignes de plus de 80 ans.

Les variétés de raisin

100% Negroamaro

Alcool

14.5%

Format

150 cl

Prix / Classements

Decanter (2012)

95/100 Punkte

vitae (2012)

4/4 Punkte

Bibenda/Duemilavini (2012)

5/5 Grappoli

### VALLONE

La cave, qui appartient aux sœurs Vittoria et Maria Teresa Vallone et à Francesco Vallone, se compose des trois bases suivantes Tenuta Flaminio à Brindisi (310 ha), Tenuta Castel Serranova à Carovigno (312 ha) et Tenuta Iore à San Pancrazio Salentino (40 ha). La partie principale est constituée de 170 ha plantés de vignes, 120 ha d'oliviers, suivis d'une zone de culture d'artichauts et de légumes. Grâce à son légendaire Graticciaia, l'un des meilleurs vins du sud de l'Italie, Vallone est connu bien au-delà de la frontière italienne. Depuis 2007, Graziana Grassini, l'une des œnologues les plus recherchées en Italie, est responsable de l'élaboration des vins. Elle a donné aux vins leur propre style.

