



VINS PHILIPPE DANDURAND WINES

Re Manfredi Rosso Aglianico del Vulture DOC

Re Manfredi, Aglianico del Vulture DOC, Italie

Cépages: 100% Aglianico de Vulture

Alcool: 14.5%

Disponibilité: SAQ, LCBO, BCLDB, SLGA

VIGNOBLE

Les raisins proviennent d'un vignoble de 6 hectares à flanc de colline, sis à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, dont les sols sont principalement d'origine volcanique. Les vignes sont composées de vieux plants cultivés sur treillis vertical et taillés selon une technique qui favorise la ramification naturelle de la vigne.

VINIFICATION

Interprétation plus souple et plus moderne pour laisser l'Aglianico s'exprimer de lui-même grâce à une technique spéciale d'élevage des raisins sur le plant. Les raisins prêts à être vendangés sont soumis à un procédé particulier dit « taille des pousses », qui consiste à tailler le rameau fruitier quand les raisins sont mûrs. On interrompt ainsi la circulation de la sève entre les racines et les grappes, et la partie du plant détachée du tronc reste habituellement verte pendant quelques jours en puisant l'eau des grappes. C'est précisément à cause de ce phénomène de déshydratation précis et naturel qui dure de 7 à 10 jours que les raisins sèchent légèrement, concentrant ainsi les arômes de fruit mûr et assouplissant les tanins. Les raisins vendangés à la main débutent leur vinification par une macération à froid de 10 jours, suivie d'une fermentation induite par levures indigènes. Enfin, le vin vieillit dans le bois pendant 6 mois, puis en bouteille pendant encore 6 mois.

VIN



Robe rubis; arôme intense avec notes balsamiques et fruitées qui rappellent le cacao et les cerises noires. Souple au palais avec des tanins soyeux et enveloppants. La finale est ronde, persistante, fruitée et crémeuse. Ce vin est une interprétation moderne de l'Aglianico del Vulture dans le respect absolu de la tradition et des caractéristiques variétales. Ce style jeune et cette minéralité évidente, typique des terroirs volcaniques, accordent au vin un sucre résiduel attrayant et léger représentatif de la maison Re Manfredi.

DONNÉES ANALYTIQUES

acidité totale 5,46 g/l; pH 3,61; sucre 6 g/l; extrait

GARDE OPTIMALE

De 2 à 3 ans en bouteilles couchées, dans un endroit sombre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 16 à 18 °C

ACCORDS

Pâtes au four, viandes rouges, bœuf braisé et fromages mûrs

Pour de plus amples information à propos de ce vin, téléphonez au 1 514.932.2626.

Référence: <http://vinsdandurand.com/vins/re-manfredi-rosso-aglianico-del-vulture>

© Vins Philippe Dandurand, 2018. Tous droits réservés.