

# DRINKS.

## Vallone Graticciaia Negroamaro Salento IGP 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40929018
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles, Salento
Embouteilleur	Vallone Società Agricola, Via XXV Luglio, 7, 73100 Lecce, Italia
Marque	Vallone
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Complexe, puissant et bien structuré avec des notes de vanille, de chocolat, de tabac, de mûres, de prunes, de cerises noires, de cuir, de fumée, de sol forestier humide, de raisins secs, de réglisse et de fleurs parfumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Negroamaro
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

## Description

Fondée en 1934, la cave Vallone est située à Lecce, dans la péninsule de Salento, en Italie. Le domaine familial comprend trois domaines différents avec un total de 170 hectares de vignobles, plusieurs milliers d'oliviers et de vastes jardins potagers. En réalité, le frère de Vittoria et Maria Teresia Vallone avait pris la direction de l'entreprise. Cependant, lorsqu'il est mort jeune, ce sont les femmes qui ont dû poursuivre l'héritage. Le thème de la viticulture leur était - ils l'admettent ouvertement - complètement étranger au départ. Heureusement, ils ont pu compter sur l'équipe locale bien établie. Avec l'aide des employés, de l'agronome Dottore Lazzari et de l'œnologue renommée Graziana Grassini, les sœurs ont pu développer davantage la marque Vallone. Les activités viticoles sont axées sur les vins issus de cépages autochtones, typiques ou adaptés à la région, comme le Primitivo, le Negroamaro ou le Fiano. Le Graticciaia est l'excroissance la plus célèbre de la Famille Vallone et est traité comme un grand vin italien. Pour sa production, les raisins du cépage Negroamaro sont récoltés à pleine maturité et mis à sécher sur des claies avec des tapis de paille avant de commencer la vinification. Après la macération et la fermentation dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, le vin rouge vieillit pendant un certain temps dans des fûts de chêne français. Le Graticciaia peut être servi avec des pâtes à la sauce tomate, de l'agneau ou du bœuf.