Campo Altoso

Sec et vif & fruité

DOMAINE MONTEMAGNI

PATRIMONIO

Fiche technique

Couleur : Rosé

Appelation: IGP ILE DE BEAUTE

Millésime: 2023

Cépage: 60 % Niellucciu, 20 % Grenache, 20 % Sciaccarellu

Age moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Argileux avec conglomérats

Surface cultivée : 4 ha

Rendement : 50 hl/ha

Degré: 13%vol.

Vinification : Par gravité, macération à froid.
Pressurage direct

Dégustation & analyse sensorielle

Appréciation organoleptique :
Teinte abricot.
Senteurs exotiques et végétales.
Matière fine et fruitée, d'une agréable concentration, vivifiée par une finale croquante.

Contenance : 75 cl

Température de service : 9-11°C

Culture : En conversion Agriculture Biologique, enherbement dans les rangs.

Suggestion d'alliance :

- ✔ Tarte aux oignons et lardons
- ✔ Petits légumes farcis
- ✔ Tagliatelle aux encornets
- ✔ Rizotto aux crevettes
- ✔ Poke bowl

Potentiel de garde : 2-3 ans

Conseil : A déguster dans l'année pour conserver le fruit bien mûr et la fraîcheur.

DOMAINE MONTEMAGNI - 20253 Patrimonio - Tél : +33(0)6 03 17 01 26 - scea.montemagni@wanadoo.fr - www.domaine-montemagni.com