



## Terre Dell'Abate, 2018

Zaccagnini, Az. Agr. Ciccio  
ITALIE, ABRUZZES, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Montepulciano d'Abruzzo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	5,2 g/l
SUPERFICIE	300 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la commune de Catignano, au cœur de la région des Abruzzes
EXPOSITION	Est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage délicat des grappes de raisins. Fermentation avec contrôle des températures.
ÉLEVAGE	En cuves en inox puis affinage en bouteilles.
DÉGUSTATION	Robe brillante de couleur rouge rubis avec des nuances violettes. Au nez, des arômes de cerise noire, de violette, de mûre et de réglisse. En bouche, une belle structure, aux tannins souples et aux notes légères de vanille. La finale est longue et persistante.
CONSOMMATION	Servir entre 16° et 18°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ  
908954

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
19.60 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

La Cantina Zaccagnini à Bolognano, s'intéresse à la relation «homme et nature», «art et vin». L'art est présent dans tout le processus de production; des sculptures trônent d'ailleurs parmi les vignes! Tout est réalisé dans le plus grand respect de la nature, de la construction des infrastructures au traitement du raisin, de la grappe jusqu'au verre.