



DOC Cacc'a Mmitte Di Lucera

Agramente 2017

Paolo Petrilli

Le Domaine

Pays	Italie - Pouilles
Appellation	DOS Cacc'a Mmitte Di Lucera
Conversion	Biologique

Le Vin

Cépages	Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino
Rendement	30hl / ha
Age des vignes	25 ans

Analyse

Visuel : Limpide et brillant, robe rubis aux reflets violacés.

Olfactif : Le nez est très aromatique avec des parfums fruités de cerise et de groseille.

Gustatif : L'attaque de bouche est soyeuse, presque veloutée. Les tanins sont fins et caressants. En fin de bouche une superbe acidité prolonge les sensations gustatives avec beaucoup de race. Cet assemblage de cépages locaux est très représentatif de la région. Il marie à merveille concentration et légèreté grâce à une surprenante acidité. C'est un vin corsé et surprenant.



Elaboration

Vinifié et élevé sur lies fines en cuve inox pendant 12 mois

Conseils de dégustation

Apogée : 2022 - 2025

Service : servir à 16°C, carafage possible



Accords mets et vin

L'aromatique développée de ce vin et son corps offrent des accords de puissance

Fromages à pâtes persillées
Gibiers
Grillades
Agneau
Trofie au pesto

Mes appréciations :