

# Nic Tartaglia

## Bifolco

### Colline Pescaresi

**Importation Privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays** : Italie

**Région** : Abruzzes

**Millésime** : 2018



100 % Cabernet Sauvignon



Alcool : 14.5 %

Sucre résiduel : 2.1 g/l



Culture avec la méthode «Pergola » sur des vignes âgées de 24 ans dans la région d'Alanno dans les Abruzzes. Le vignoble est situé à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les vendanges se font à la fin septembre. Macération traditionnelle à 28° C pendant 30 jours. 12 mois de vieillissement en barrique.



Visuel : rouge rubis virant au grenat

Olfactif : fruits confits, tabac, balsamique herbacé

Goût : corsé, structuré et persistant

Température de service : 20° C (68° F)

Suggestions d'accompagnement : viandes grillées, plats riches et épicés.



Notre exploitation se trouve dans un petit village appelé Alanno, dans le département de Pescara, à 1150 pieds au-dessus du niveau de la mer, entre la mer Adriatique et les principales montagnes de la chaîne des Appenini (le Gran Sasso d'Italia et la Majella), qui se trouvent toutes à une demi-heure de route.

Depuis l'Antiquité, la région est utilisée pour la culture de la vigne, avec le système de formation des alberello (petits arbres) jusqu'aux années soixante, puis de la pergola abruzzese à partir des années soixante-dix. Les hivers sont rudes et la neige abondante, tandis que les étés sont frais et ensoleillés. Les pluies sont assez marquées et la zone agricole est venteuse.

