

PRIMITIVO "Versante"



Pouilles



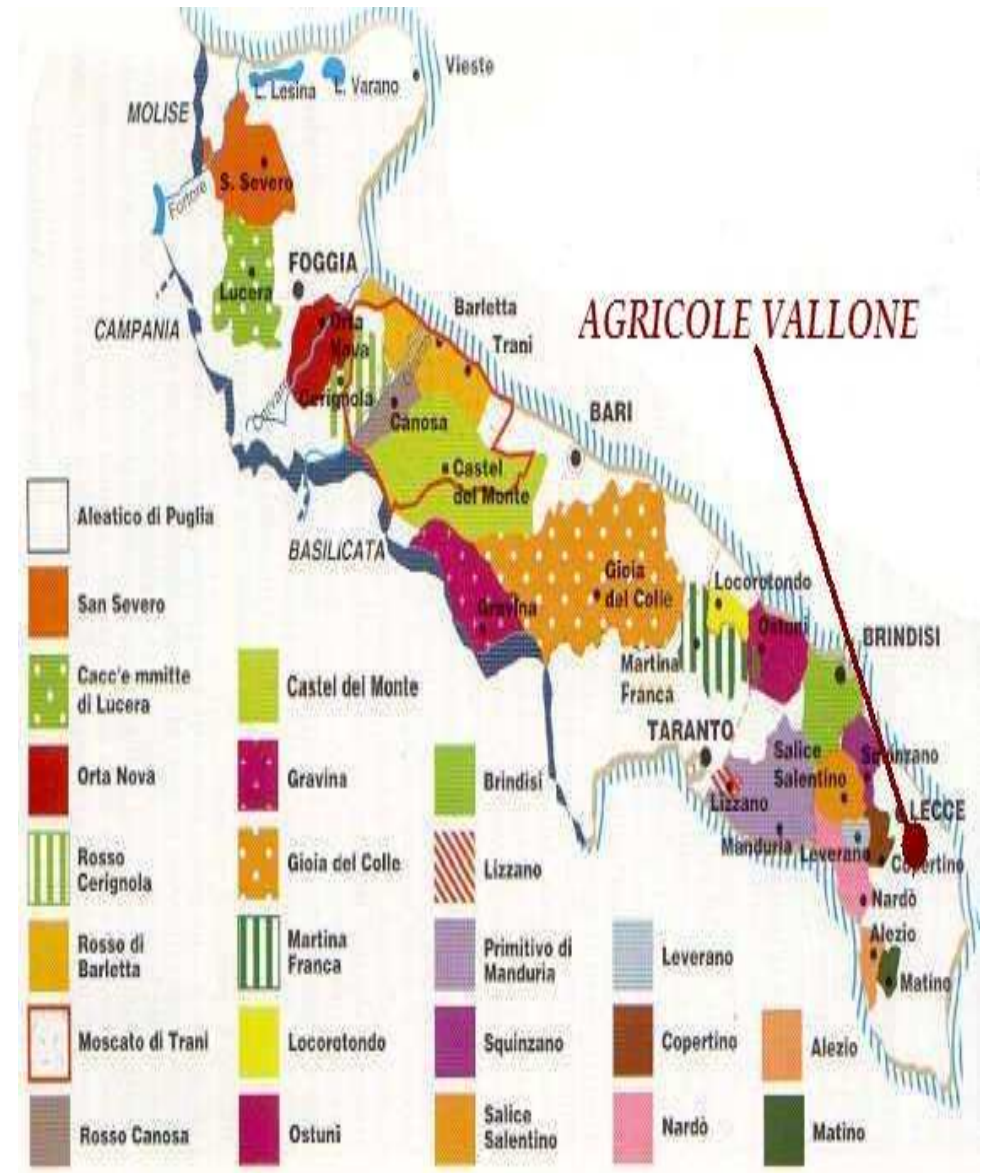
AGRICOLE VALLONE

Via XXV Luglio, 5
73100 Lecce

Site internet : agricolevallone.com

Dénomination :	PRIMITIVO SALENTO IGT
Encépagement :	100 % Primitivo
Nombre bouteilles produites :	90.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile
Altitude et exposition :	100 m sud-ouest
Rendement :	80 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	Cuve inox
Garde :	3 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez très mature avec des notes très légèrement confites et quelques épices typiques du cépage. En bouche c'est gourmand, fluide et rond avec une belle mâche et un aspect velouté. Finale agréable
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes aux légumes ou des viandes grillées

VIGNOBLE DES POUILLES



NEGROAMARO

“Versante”

AGRICOLE VALLONE
Via XXV Luglio, 5
73100 Lecce
Site internet : agricolevallone.com



Pouilles



Dénomination :	NEGROAMARO SALENTO IGT
Encépagement :	100 % Negroamaro
Nombre bouteilles produites :	28.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	Plat nord
Rendement :	80 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6mois en bouteille
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue, nez fruité avec notes de fruits rouges mûres style framboise et cerise. En bouche c'est très souple mais avec un beau volume, une trame tannique agréable, des arômes confits et frais à la fois c'est fluide tout en étant de caractère.
Mariage mets-,vins :	Pâtes avec base de tomates ou poivrons, viandes rôties

VIGNOBLE DES POUILLES



SALENTO

“Castel Serranova”

AGRICOLE VALLONE
Via XXV Luglio, 5
73100 Lecce
Site internet : agricolevallone.com



Pouilles



Dénomination :	SALENTO I G T
Encépagement :	70 % Negroamaro, 30% Susumaniello
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	Plat nord
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	8 mois en foudres puis 1 an en cuve béton
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe rubis soutenue, nez expressif avec notes de cerises et prunes avec une légère sensation à la fois épicée et florale. En bouche c'est puissant et chaleureux mais soutenu par une belle acidité et donc une fraîcheur plutôt bienvenue et agréable, tanins tendres et gourmands, finale persistante.
Mariage mets-vins :	Viandes rôties tel que agneau au four ou plats de Pâtes avec sauce à la viande assez relevée

VIGNOBLE DES POUILLES



SUSUMANIELLO



Pouilles



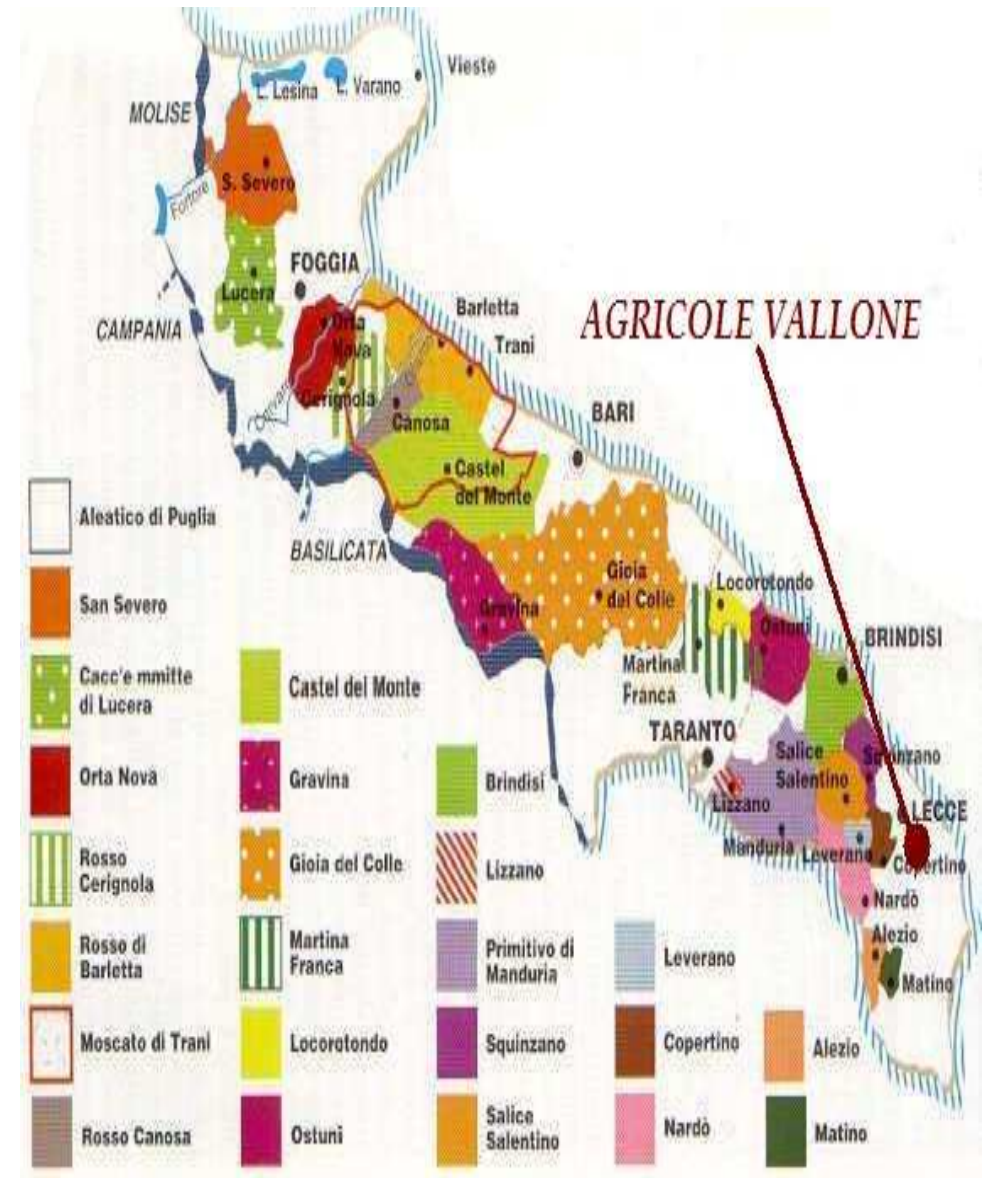
AGRICOLE VALLONE

Via XXV Luglio, 5
73100 Lecce

Site internet : agricolevallone.com

Dénomination :	SALENTO I G T
Encépagement :	100 % Susumaniello
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	Plat nord
Rendement :	50 hectolitres/hectares, méthode Amarone
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudres
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets violacés, nez délicat avec notes de framboise et griottes assez agréable. En bouche c'est assez subtil et plutôt minéral avec une belle trame tannique, de la rondeur et une élégance rarement vue sur des vins de cette région !
Mariage mets-vins :	Avec des plats à base de légumes, des pâtes avec sauce relevée, des viandes blanches

VIGNOBLE DES POUILLES



GRATTICCIAIA



Pouilles



AGRICOLE VALLONE

Via XXV Luglio, 5
73100 Lecce

Site internet : agricolevallone.com

Dénomination :	SALENTO I G T
Encépagement :	100 % Negroamaro
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Alberello
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	Plat nord
Rendement :	20 hectolitres/hectares, méthode Amarone
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	18 mois en tonneaux 1/3 neufs
Garde :	15 à 30 ans
Dégustation :	Robe très foncé avec reflets brillants, nez intense et varié avec notes de fruits confits et d'épices. Bouche ample et puissante ou la douceur des tanins est bien fondue et équilibré avec une acidité bien présente, finale très persistante !.
Mariage mets-vins :	Avec des plats de chasse puissants, des desserts à base de chocolat noir

VIGNOBLE DES POUILLES

