



ITALIE – Calabre

L'Acino

Chora Rosso



40% Mantonico
30% Guarnaccia bianca
20% Greco Bianco, 10% Pecorello

Rouge

Calabria IGP



Le Domaine

Fondé en 2006 par Dino Briglio et deux amis à lui, L'Acino est un projet commun pour exprimer les possibilités du terroir calabrais. Bien qu'ils n'avaient pas d'expérience viticole, leur amour du vin était suffisant pour faire revivre ce beau domaine, et le goût du trio pour les vins naturels les ont dirigés dès le début vers une agriculture biologique et une vinification avec un minimum d'intervention.

La modestie et l'authenticité de la cantine est bien résumée par le nom du domaine. L'Acino signifie simplement « le raisin ».



Sol et vinification

Coteaux sablonneux. 650m d'altitude. Fermentation avec levures indigènes. Elevage 6 mois en cuve inox. Sans sulfites ajoutés.

Notes de dégustation

Vin très naturel, nerveux mais équilibré. Avec une certaine légèreté avec un caractère minéral présent, une longueur agréable et une finale légère.

Service

8-10°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com