Korem 2023

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 5.93

Le Bovale "Korem" est une cuvée vinifiée à partir des cépages Bovale, Carignano et Cannonau. Dans le verre, ce vin rouge sarde se présente dans un rouge rubis intense. Au nez, il déploie ses arômes délicats de fruits mûrs et d'épices. Le palais est velouté et corsé avec une finale ronde et persistante.



Producteur	Argiolas
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sardaigne
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Bovale Sardo, Carignano, Cannonau
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324233
Accord mets et vins	Rosbif, Gibier, Cuisine traditionnelle, Fromages corsés, Cuisine méditerranéenne

Vinification

Macération de 10-12 jours en moyenne, fermentation malolactique dans des cuves en ciment vitrifié. Elevage pendant 12 mois en barrique.

Terroir

Kalkhaltiger Lehmboden

Histoire

L'histoire du domaine Argiolas commence au début du 20e siècle avec le patriarche de la famille, Antonio. Aujourd'hui, c'est la troisième génération d'Argiolas qui travaille au domaine : les petits-enfants d'Antonio. Le domaine est situé au centre de Serdinana, près de Cagliari, dans l'arrière-pays. La philosophie d'Argiolas est de cultiver exclusivement les variétés traditionnelles sardes et de les faire connaître en Europe et dans le monde.