

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Colli di Salerno Montevetrano
<b>Millésime</b>	2018
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2036
<b>Producteur</b>	Montevetrano
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, côté minéral très prononcé, tanins délicats, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Colli di Salerno
<b>Cépages</b>	60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% aglianico
<b>Description</b>	<p>Tout comme Galardi, ce domaine pas comme les autres est également installé à quelques 10 km au nord-est de Salerne. Pendant des années, il n'a produit qu'un seul vin, le 'Montevetrano'. Un vin atypique, puissant et raffiné, issu d'un assemblage de 60 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et seulement 10 % d'aglianico. Son caractère international (il fait penser à un bordeaux mature) n'est en rien en contradiction avec sa qualité exceptionnelle. Le fruité l'emporte sur le boisé (12 à 14 mois d'élevage en fûts), ce qui fait qu'il est très vite à point. En bref : un vin opulent, complexe (très minéral) et intense, avec une finale époustouflante.</p> <p>En 2011, un deuxième vin a fait son apparition. Il est tout à fait différent du premier, rien à voir avec un deuxième vin comme dans le Bordelais. Le 'Core' est un 100 % aglianico avec un élevage de 10 mois en fûts. Il y en a donc pour tous les goûts avec une qualité constante et exceptionnelle!</p> <p>Le Montevetrano a une couleur profonde et des arômes complexes. Airelles, mûres et notes florales forment un beau bouquet. Plein et puissant, avec beaucoup de profondeur. La bouche fait ressortir la minéralité et les épices orientales. Très complexe et raf</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	San Cipriano Picentino (Salerno) Exposition: Sud-Ouest Sol riche en gravier
<b>Rendement</b>	5.000 pieds de vigne par hectare - 7.000 kilos de fruit par hectare
<b>Vendange</b>	Les vendanges du Merlot commence fin septembre, début octobre. C'est ensuite au tour du Cabernet Sauvignon et, finalement, de l'Aglianico.
<b>Vinification</b>	La fermentation se fait dans des cuves en inox à une température qui ne dépasse jamais les 30° C. La macération des peaux dure 18-20 jours avec un battonnage répété afin d'atteindre un degré maximal d'extraction de la couleur. Après la presse, quand la fermentation alcoolique est terminée, le vin fait un passage de 10 mois en barriques françaises (Allier-Nevers-Tronçais). Celles-ci sont neuves pour une moitié, l'autre moitié ayant 1 an d'âge. Après la fermentation malolactique, le vin repose encore 6 mois en bouteille avant d'arriver sur le marché.
<b>Elevage</b>	10 mois en barriques françaises (Allier-Nevers-Tronçais). Celles-ci sont neuves pour une moitié, l'autre moitié ayant 1 an d'âge.
<b>Analytique</b>	Alc: 13% vol
<b>Production</b>	30.000 bouteilles 0,75

