



Des vins
sélectionnés avec
soin et passion pour
garantir des
produits excellents
et authentiques.

nos vins



Tenute Italiane



TENUTE ITALIANE

Notre gamme comprend certains des principaux vins de certains des meilleurs domaines vignobles de la terra di lavoro: d'**Aglianico à Falanghina, de Fiano di Roccamonfina IGP à Galluccio Rosso DOP.**

Des vins rigoureusement produits par des caves qui suivent scrupuleusement la tradition, petites mais absolument attentives à la qualité, qui est garantie par l'utilisation judicieuse des seuls raisins de leurs propres territoires.

Achetez en ligne des vins italiens appréciés et dégustés partout, pour vos événements ou pour faire bonne impression en compagnie de personnes spéciales.

Des bouteilles d'excellence au juste prix, qui seront expédiées selon des règles d'emballage soignées et livrées à nos clients en quelques heures.



Vin Bianco - Falanghina Doc



FALANGHINA DOC

Ce vin provient de l'assemblage de différents cépages typiques de l'Alto Casertano (la région de la Haute Caserte); ainsi, les différentes caractéristiques des sols dans lesquels elles sont cultivées se distinguent toutes dans notre Falanghina, aromatique, fraîche et structurée.

Sa principale caractéristique est l'acidité marquée, laissant au palais une saveur fraîche caractérisée par des notes minérales. De couleur jaune paille, le sens est fruité et floral, avec des notes de pêche tabatière, de prune et de fleurs blanches.

Idéal à déguster à l'apéritif, excellent à combiner avec des légumes et des poissons frits, des nouilles aux fruits de mer, du poisson bleu grillé, des crustacés et des mollusques. Aussi excellent en association avec des viandes blanches.

Degré d'alcool : 13,5°
Millésime : 2018



Vins Rouges - Aglianico Doc



AGLIANICO DOC

Élégant et essentiel, c'est un vin assez structuré, corsé et tannique mais en même temps aromatique.

Ce n'est pas un vin léger, même si l'acidité diminue avec le temps. L'arôme et le goût sont intenses et fruités (vous pouvez apprécier des notes de cerise noire, de cerise et de fruits rouges), tendant vers l'épicé, tandis que la couleur est rouge rubis. En bouche, il est vif, bien équilibré, légèrement tannique.

Outre l'intensité, ce qui distingue l'Aglianico, c'est sa durabilité : c'est la raison pour laquelle il ne faut pas le boire "jeune" mais le déguster avec le bon temps de maturation. Nous vous recommandons de l'accompagner de charcuterie épicée, de porc noir de Caserte rôti, de gibier et de fromages d'affinage moyen et long, comme notre Caciocavallo.

Degré d'alcool : 13,5°
Millésime : 2018



GRAN
RISERVA

Vin Rouge - Aglianico Réserve Doc



AGLIANICO RÉSERVE DOC

Ce vin provient de raisins récoltés dans les vignobles de la région de Galluccio, le long des pentes du volcan éteint de Roccamonfina. C'est une excellence de la Terra di Lavoro, un produit vif et fruité, d'une grande fraîcheur ; il est obtenu à partir de la fermentation des grappes à basse température et de l'affinage ultérieur, d'abord en fûts d'acier puis en fûts de chêne, pendant des périodes moyennes à longues.

C'est un vin au goût particulièrement corsé, avec un léger arrière-goût de cerise et d'épices et une robe rouge rubis aux reflets violets.

En bouche, il est équilibré, chaud et doux, avec des tanins équilibrés. Idéal à déguster seul ou combiné avec des viandes rouges et des fromages affinés, comme notre Pecorino Canestrato.

Degré d'alcool : 14°
Millésime : 2018



Vin Rosés - Rosato Di Roccamonfina Igt



ROSATO DI ROCCAMONFINA IGT

Ce vin se caractérise par sa couleur rose intense et sa saveur douce, délicate et veloutée.

Il a des notes de fruits rouges, en particulier les pommes Annurca. Une acidité marquée lui donne au vin une fraîcheur qui prolonge son appréciabilité pendant plusieurs mois.

C'est un vin qui se marie très bien avec divers plats : des entrées aux soupes, des plats principaux de poisson à notre mozzarella de bufflonne AOP ou à la pizza Margherita produite avec nos pâtes à pizza.

Degré d'alcool : 12°
Millésime : 2018





NOS VINS

VINS BLANCS

Des vins blancs vifs, frais et harmonieux, nés de la transformation de raisins typiques de la Terra di Lavoro. Les vignes à partir desquelles le vin blanc est produit sont celles à raisins blancs, principalement de couleur verte ou jaune. Généralement, ils sont obtenus à partir de la fermentation du moût de raisin blanc, sans macération des peaux (la vinification dite blanche, différente de la rouge, dans laquelle le jus de raisin et les parties solides sont laissés fermenter ensemble).

Ils ont des caractéristiques qui rendent chaque bouteille spéciale, mélangeant des notes de fleurs, de fruits et d'herbes aromatiques. Ils offrent de vives explosions d'arômes et de saveurs, qui conviennent principalement aux accords avec les poissons et en particulier les crustacés.

VINS ROUGES

Le vin rouge représente l'âme créatrice du savoir œnologique de l'homme.

Ses origines remontent à la nuit des temps et sont étroitement liées à l'histoire et à la culture de pays à forte vocation viticole, comme l'Italie et la France. Nous mettons à la disposition de nos clients une sélection de vins rouges principalement de la région de la Haute Caserte, une région notoirement célèbre pour les rouges tels que l'Aglianico et le Gaglianico Rosso DOP.

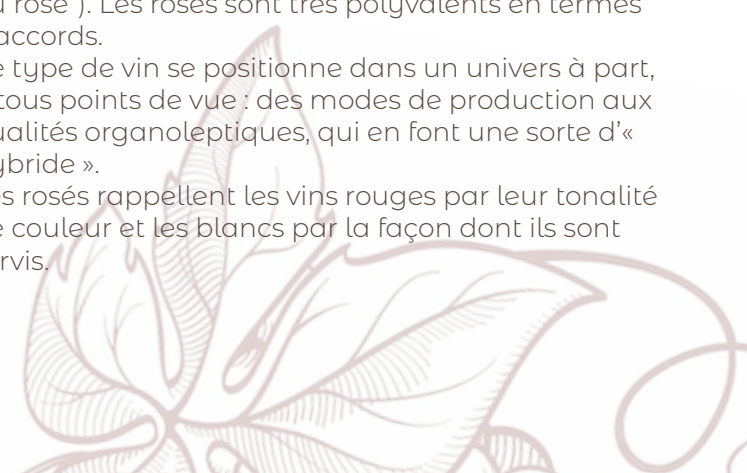
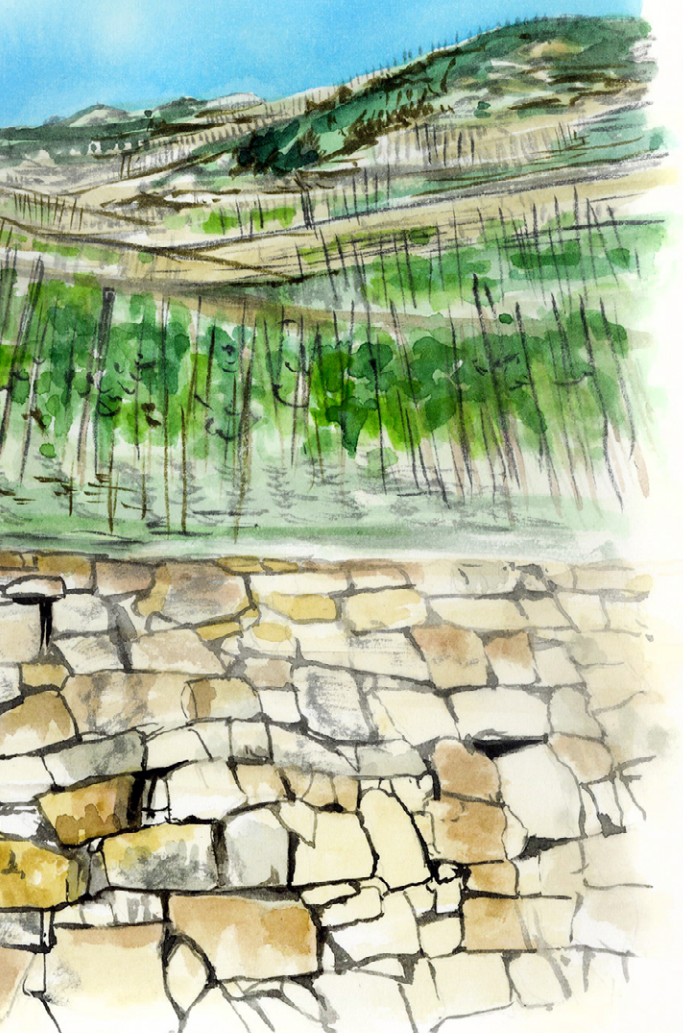
VINS ROSÉS

Les vins rosés sont élaborés avec des raisins à baies noires, minimisant le temps de macération au contact des peaux et des pépins : ainsi seule une petite partie des substances colorantes et des tanins est transférée au vin.

Pour ce processus, des techniques de vinification particulières sont mises en œuvre (dite "vinification du rosé"). Les rosés sont très polyvalents en termes d'accords.

Ce type de vin se positionne dans un univers à part, à tous points de vue : des modes de production aux qualités organoleptiques, qui en font une sorte d'« hybride ».

Les rosés rappellent les vins rouges par leur tonalité de couleur et les blancs par la façon dont ils sont servis.





TENUTE ITALIANE

Viale Bonomi, 4
03043 Cassino (FR)

Tel. 388 485 1170
Tel. 328 7534 100