my winebox

Tenuta Giustini - Negroamaro

Domaine	Tenuta Giustini
Pays et région d'origine	Italie - Pouille
Dénomination	IGT Salento

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Terrame
Millésime	2020
Cépages	Negroamaro
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	8,70 € **8,40 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le domaine Tenuta Giustini se situe au sud de la région des Pouilles, dans le talon de la botte italienne. Cette jeune propriété familiale fondée en 2006 est dirigée par Giuseppe Papadopoli et son fils Salvatore qui assure déjà la relève. Elle s'étend sur une superficie de 20 Ha avec des vignes de 35 ans. Elle met en avant les cépages autochtones des Pouilles comme le Primitivo et le Negroamaro dans un respect absolu du sol et de l'écosystème environnants.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un rubis profond avec des reflets violets. Le nez révèle des arômes de fleurs et de baies rouges et noires. La bouche est souple et très bien équilibrée avec des tanins souples et fondus. Un très beau vin du sud de l'Italie qui ne saurait que vous plaire.

Consommation et garde

Vin à boire demain mais que vous pourrez garder jusque 2023.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:
Vin facile à boire et qui accompagnera vos salades de printemps, ou, pourquoi pas une soupe froide (type gaspacho), et bien sur des bonnes salaisons italiennes.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La problématique des gelées de printemps et les méthodes pour lutter contre ces épisodes de gel tardif (part I)

Vous l'avez peut-être vu dans les info en ce début de mois d'avril, la France (et dans une moindre mesure la Belgique) a connu un nouvelle épisode de gel massif, après celui de 2018. Tout est allé très vite. Après quelques jours de températures de l'air « supérieures à la normale saisonnière » dans les premiers jours du mois d'avril, jusqu'à 20°C et plus dans la journée, les températures ont chuté, à certains endroits, sous 0 degré à une vitesse jamais observée depuis 1947 pour un mois d'avril ! Allant de -3 à -9°C dans la quasi-totalité des régions française, mais avec des valeurs nocturnes surtout négatives au nord de Lyon (en Bourgogne, la région du Centre, l'Alsace, et la Loire). Les zones touchées varient selon les régions, les versants voire les parcelles. C'est en réalité la vulnérabilité des plantes au gel qui est accrue, et pas les épisodes de froids qui seraient plus intenses. Normalement, à cette période de l'année, les plantations auraient dû pouvoir résister à des températures de -6 ou -7 degrés. Mais à cause du réchauffement climatique que l'on connaît depuis 30 ans, les bourgeons arrivent désormais plus tôt. Une fois qu'ils ont commencé à s'ouvrir, il s'agit d'une phase où les plantes sont extrêmement sensibles au gel. Même s'il ne fait pas très froid, c'est suffisant pour entraîner des dégâts importants. On voit bien ce phénomène dans les vignes, c'est net. En effet, que se passe-t-il exactement au niveau d'une plante lors d'un gel tardif ? Fin de l'hiver, début de printemps, avec l'augmentation progressive de la température moyenne de l'air, se déclenche la montée en sève, la sortie des premières feuilles et des bourgeons. Une fois sortis, les bourgeons peuvent résister jusqu'à quelques degrés en dessous de zéro (-2 à -3°C minimum). Mais au-delà, le gel de la sève, très riche en eau, a pour effet de détruire, de « brûler » disent les vignerons, les cellules des tissus embryonnaires de la fleur ou même des feuilles. Ce qui entraîne la mort de plusieurs parties de la plante.

Ce que j'ai pensé de ce vin

- Ok, mais bof
- Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait
- Une belle découverte
- Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be