



Tenuta Giustini - Vecchio Sogno



Domaine	Tenuta Giustini
Pays et région d'origine	Italie - Pouilles
Dénomination	IGP Negroamaro Salento



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Vecchio Sogno
Millésime	2021
Cépages	100% Negroamaro
Élevage	Élevage en cuve inox
Prix	10,40 € 9,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La famille Giustini a grandi dans les vignes. Quatre générations ont travaillé le sol et les vignes et accumulés des parcelles pour arriver maintenant à un domaine de 40 Ha. Les vignes sont principalement indigènes et ont quasi vue sur mer. La première bouteille produite porte sur la contre-étiquette le millésime 2005. Le nom du vin : « Vecchio Sogno ». Choix qui englobe l'histoire familiale. Depuis quatre générations, ils transmettent la tradition, l'expérience et la passion du vin, ainsi que le "vieux rêve" de créer une ferme. Leur famille, ayant hérité de la terre et, surtout, de la passion, décide de réaliser ce rêve en investissant dans le territoire pour donner vie à une nouvelle réalité viticole. Aujourd'hui encore tout tourne autour des émotions : il y a l'amour et la passion pour la culture directe qui garantit la qualité des produits, symbole du territoire dans la pureté.

Caractéristiques du vin

Très beau mono-cépage des Pouilles basée sur le savoureux Negroamaro local. La bouche et le nez révèlent une palette de fruits rouges et une touche douce et épicée avec une bouche très avenante et ronde.

Consommation et garde

Vin à boire maintenant après 25 minutes de carafage et qui se gardera jusqu'en 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Très classique ! Le negroamaro est facile à combiner gastronomiquement, en particulier avec un bon premier plat de pâtes, d'agneau, de boulettes de viande en sauce, des viandes rouges grillées ou encore de pâtes avec une soupe de légumineuses.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins de Savoie

Les vins de la Savoie, région alpine autrefois décriée nous offre depuis une dizaine d'année des vins de qualité grâce à une poignée de vignerons exigeants et visionnaires tels que feu Dominique Belluard, Nicolas Ferrand ou encore Louis Magnin.

La Savoie offre un terroir distinct, marqué par des montagnes et vallées générant des microclimats variés. Les vins reflètent cette diversité, grâce à un climat continental tempéré par l'influence des reliefs. Environ 2,000 hectares sont dédiés à la viticulture dans cette région, exploitant au mieux ces conditions climatiques. La viticulture savoyarde, remontant à l'époque romaine, s'est développée sous l'influence des monastères médiévaux. Les siècles ont vu la reconnaissance des vins de Savoie augmenter, notamment auprès des ducs de Savoie et de la noblesse française.

Les vins savoyards sont le fruit de cépages uniques, adaptés au climat alpin. Parmi eux, la Jacquère pour les blancs, couvre environ 1,000 hectares, produisant des vins légers et rafraîchissants. L'Altesse et la Gringet sont aussi des cépages blancs réputés, tandis que la Mondeuse représente le cépage rouge distinctif de la région. La Savoie compte plusieurs AOC, dont l'AOC Vin de Savoie, la plus étendue, l'AOC Roussette de Savoie pour les vins issus de l'Altesse, et l'AOC Seyssel connue pour ses vins mousseux.

La région s'oriente vers une viticulture durable, avec une prédominance de petites exploitations. La vinification vise à préserver la fraîcheur et le terroir, avec environ 70% des vins produits étant des vins blancs. Les vins de Savoie sont souvent appréciés pour leur légèreté et leur fraîcheur. Les blancs se distinguent par des arômes floraux et fruités, et les rouges par des notes épicées et fruitées, avec une acidité bien présente.

Les fromages comme le Reblochon et La Tomme de Savoie s'accordent parfaitement avec les vins blancs de la région. Les vins savoyards accompagnent également les poissons locaux et la charcuterie traditionnelle, reflétant la richesse de la gastronomie alpine.

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