



SANGIOVESE 2021

TOSCANA IGT

Importation privée

Un seul propriétaire, un seul viticulteur, trois caves dans les trois principales régions viticoles toscanes, une synergie formidable entre les propriétés d'Elisabetta Gnudi Angelini, mais pas de vin commun. Pour répondre à ce manque, un nouveau Sangiovese IGT issu de raisins des trois domaines, Caparzo, Borgo Scopeto et Doga delle Clavule. Le blason familial fonctionne étonnamment bien pour illustrer le concept: le bouclier porte trois roses représentant les trois états.

Région : Toscane.

Cépage : 85% Sangiovese, 10% Merlot,
3 % Petit verdot, 2 % Alicante

Vinification : Vinifications séparées avec macérations de 15 jours à 28°C. 15% du sangiovese produit à Montalcino subit une ryomacération à 8°C pendant 48 heures pour en extraire les arômes primaires, puis une fermentation de 7 jours à 25°C qui est ensuite interrompue afin d'avoir un teneur en sucre résiduel plus élevé pour le mélange final.

Dégustation : Rubis intense avec des reflets violets. Nez intense, fruité et épicé avec des notes de mûres, fraises des bois, épices et vanille. Une bouche pleine, fruitée, persistante et douce, avec également des notes de mûres, fraises des bois, épices et vanille en finale.

Service : Servir entre 16° et 18°C.

Taux d'alcool : 13,5%

Code SAQ : 14834938

UVC : 12

