



SANGIOVESE 2024

TOSCANA IGT

Un seul propriétaire, un seul viticulteur, trois caves dans les trois principales régions vinicoles 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 : 100% Sangiovese

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 une teneur en sucre résiduel plus élevée pour le mélange final.

Dégustation : Rubis intense avec des reflets violets. Nez intense, fruité et épicé avec des mûres, des fraises des bois, des épices et de la vanille. Bouche pleine, fruitée, persistante et douce, avec des mûres, des fraises des bois et des épices. Vanille en finale.

Service : Servir entre 16° et 18°C.

Prix SAQ : 21,80\$

Prix licencié : 18,75\$

UVC : 12

