



BARCO REALE 2023 di CARMIGNANO DOC

Spécialité par lot - **BIOLOGIQUE**



Le Barco Reale est un vin précieux. Il a obtenu la Dénomination d'Origine Contrôlée en 1994 grâce aux efforts soutenus de la famille Bonacossi. Voilà pourquoi ce vin est si cher au cœur de cette noble famille qui a la chance de posséder des vignes dans une petite région reconnue comme étant l'un des plus beaux joyaux de la Toscane. « Barco Reale » fait référence aux terres royales encerclées de remparts de près de 50 km de long qui servaient de terrain de chasse à la royauté ou selon une autre version, sur lesquelles on cultivait la vigne à l'époque.

Région : Toscane

Vignoble : Vignoble de 104 hectares en conversion progressive vers l'agriculture biologique. Altitude de 150-200 mètres. Les sols sont d'argile, de schiste et de calcaire.

Cépages : 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo.

Vinification : La fermentation, de 14 à 16 jours, se fait en cuves d'innox et de ciment à température contrôlée. Le vin est ensuite transféré en barrique de chêne Allier de 25 hl pour y vieillir durant 12 mois. Le vin terminera sa période d'affinement par 3 mois en bouteille avant la mise en vente.

Dégustation : D'un beau rouge rubis brillant, ce vin a un bouquet très ample. Une légère touche de chêne couronne des arômes de cerise et de prune. Rond et souple en bouche, le fruit est bien balancé et la structure tannique agréable. On retrouve des notes de baies épicées sur la longue et élégante finale.

Accords : Ce vin accompagne merveilleusement les pâtes en sauce rosée ou à la tomate, les lasagnes, les cannellonis, la pizza et les saucisses de veau.

Service : Entre 18°C et 19°C.

Code SAQ : 729434

Prix : 26,55\$

Prix licencié : 23,09\$

UVC : 12

