



VINO VIVO

la vie des vins italiens

Bolgheri, région renommée au niveau mondiale grâce à la propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!).

PROFIL Limpide, impénétrable, presque d'encre. Une robe rubis dense et concentrée. Brillante, avec des reflets ardents et des nuances pourpres. Cohérente, très compacte, avec des larmes lentes et arquées. Un bouquet intense d'arômes de fruits rouges, principalement noirs et mûrs, dont la prune, la mûre, la myrtille et la cerise de Vignole. Une finale longue, persistante, presque balsamique, avec des notes mentholées et des touches de chocolat. Très élégant et harmonieux.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre.

VINIFICATION Après égrappage et foulage, les raisins sont en cuve où la fermentation pelliculaire débute à une température contrôlée (26-28 °C) et dure environ une semaine.

La macération pelliculaire se poursuit pendant au moins 15 jours supplémentaires, avec des remontages et pigeages fréquents pour extraire les substances aromatiques et colorantes des pellicules et assurer une fermentation optimale. Un pressurage doux est ensuite effectué.

ELEVAGE Le vin commence son élevage en tonneaux de chêne français de **500 litres**, où il termine sa fermentation malolactique. **Après 11 mois d'élevage**, il est mis en bouteille sans autre traitement technologique (clarification, filtration, etc.).

Cépages: Cabernet Sauvignon 50% - Syrah 50%

0063 – Prix Reg: \$85

Prix CDV **\$83**

Rouge Toscana

Alcool : 15 %

Acidité totale : 5.7 g/L

Extrait sec : 30.00 g/L

Sucres résiduels : 0,25 g/L