

RE VIGNON

BOLGHERI SUPERIORE DOC

Bolgheri, région renommée au niveau mondial grâce à sa 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 Les notes balsamiques s'harmonisent à merveille avec les arômes juteux de cassis et de fraises des bois, mêlés à de délicates nuances de romarin, de poivre et de café, de cassis et de raisins secs. Équilibré et harmonieux en bouche, ce vin possède une structure complexe et soyeuse qui lui confère un excellent potentiel de garde.

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 18 mois d'élevage**, il est mis en bouteille sans autre traitement technologique (clarification, filtration, etc.).



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Cépage: Cabernet Sauvignon

0063 – Prix Reg: \$150
Prix CDV **\$145**
Rouge Toscana

Alcool : 15 %

Acidité totale : 6 g/L

Extrait sec : 31.50 g/L

Sucres résiduels : 0,35 g/L