

SAN ERCOLANO

2004

Terroir

Les raisins de ce vin proviennent d'un vignoble appelé San Ercolano situé à 1100 mètres d'altitude environ, juste en dehors de la ville de Montepulciano (Sienne).

Vinification et vieillissement

La fermentation se fait par petits lots à l'aide de levures indigènes en petites cuves de ciment. Suivent 15 jours de macération avec un remontage fréquent afin d'obtenir l'extraction optimale des polyphénols. Le vin est par la suite mis en barriques neuves de chêne français et américain pour une période d'un an. Afin de conserver tout son caractère, le vin est soutiré et mis en bouteille sans filtration. Il finit son vieillissement en bouteilles pour une période de cinq ans avant sa mise en vente.

Caractéristiques

Rouge rubis profond. Son bouquet, audacieux et intense, exprime des notes de raisins de Corinthe, de réglisse, de poivre noir avec un soupçon de vanille. Avec l'intensité des fruits noirs et d'épices, ce vin est corsé en bouche. Il présente une très bonne structure avec des tanins souples et bien intégrés. Sa finale est longue et persistante.

Accords mets et vins

Idéal avec du gibier, des viandes rouges rôties ou grillées, spécialement le T-Bone.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

85 % Sangiovese, 15 % Cabernet-sauvignon

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

14,0 %

Température de service

18°C

Disponible dans ces provinces

- Québec