

# Sant' Ercolano

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	85% Sangiovese, 15% Cabernet-sauvignon et Merlot
<b>Appellation</b>	Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)
<b>Producteur</b>	Carpineto
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Toscane
<b>Millésime</b>	2010
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,8 %
<b>Température de service</b>	20 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

## Terroir

D'une grande structure et d'une grande concentration, ce vin est conçu pour récompenser une longue garde. Les raisins de ce vin proviennent du vignoble S. Ercolano de 1,01 hectare situé entre 300 et 350 mètres d'altitude, juste à l'extérieur de la ville de Montepulciano (Sienne).

Vignoble exposé sud sur une colline en pente douce. Planté en 1995, le vignoble est d'une densité de 2,8 x 0,8 m, équivalent à 4 464 vignes / ha.

Méthode de palissage : dressé à un cordon bilatéral avec positionnement vertical des pousses.

Sol: argilo-sableux avec calcaire de l'ère pliocène (il ya 6 millions d'années).

## Vinification et vieillissement

Fermentation en petits lots à 25-30 °C avec levures indigènes en petites cuves de béton. Macération de quinze jours avec aérations fréquentes, pigeage et remontage du moût pour une extraction optimale des polyphénols.

Élevage dans de petits fûts de chêne français et américains neufs (lt.225) pendant 12 mois.

Mise en bouteille : soutirage puis mis en bouteille sans filtration.

Affinage en cave à température contrôlée pendant plus de 45 mois.

## Caractéristiques

Couleur foncé, profonde, teinte rubis noirâtre. Bouquet gras et intense, avec des cassis, de la réglisse, du poivre noir et une pointe de vanille. Bouche corsée, intensité de fruits noirs et d'épices exceptionnelle. Grand structuré avec des tanins souples et bien intégrés et une longue finale persistante.

## Accords mets et vins

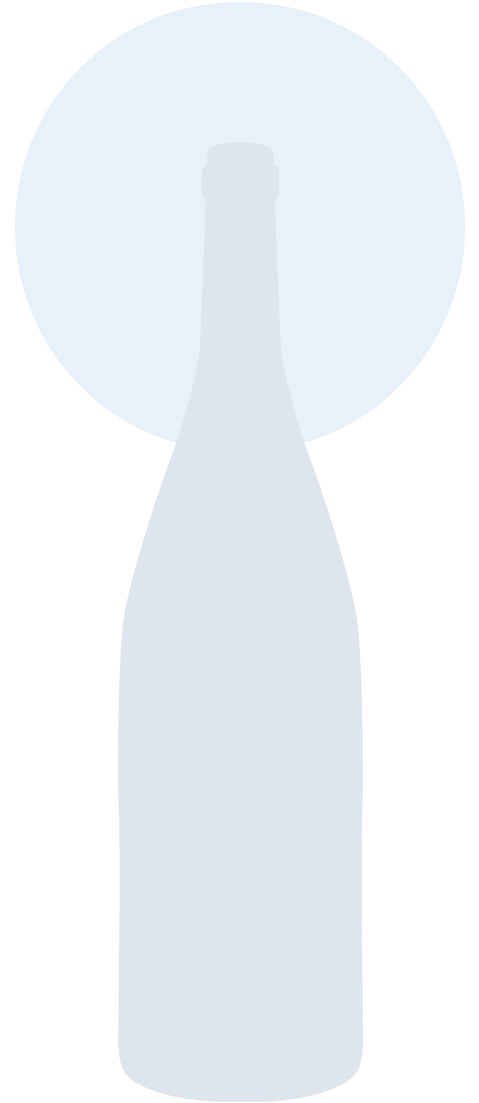
À servir avec des rôtis et des viandes grillées.

## Autres informations

Production : 2 000 bouteilles.

Données analytiques au moment de la mise en bouteille : acidité totale de 4,8 pour mille, couleur 14,05, sucre de 1,88 pour mille, polyphénols de 3 652 mg / L, extrait sec de 30,4 g / L.

## Code produit



# Sant' Ercolano

Québec : 12679680



T: 514 522 9339 / [admin@univins.ca](mailto:admin@univins.ca)  
1350, rue Mazurette, Bureau 326, Montréal, QC, H4N 1H2  
Page consultée le : 2020-07-22