

SILLANO

2000

Terroir

Le sol affiche des strates d'argile schisteuse, des dépôts calcaires et arénacés, ainsi que des argiles sablonneuses.

Vinification et vieillissement

À l'aide de levures sélectionnées, la fermentation se fait par petits lots en cuves inox à température contrôlée de 28°C. Macération de 14 jours avec remontage fréquent pour une extraction optimale des polyphénols. La fermentation malolactique, qui a débuté lors de la fermentation primaire, continue pendant quatre jours après le soutirage des lies. Vieillessement de 12 mois en barrique neuve de chêne français et américain.

Caractéristiques

Couleur rouge rubis sombre et profond, aux reflets amarante. Bouquet riche et complexe, avec des saveurs de confiture de mûres, de réglisse, des notes épicées de cacao, café, poivre noir et une touche de vanille. Corsé, puissant et développé, avec des tanins intégrés et des saveurs de chêne.

Accords mets et vins

Servir avec du gibier.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

60 % Sangiovese, 40 % Cabernet-sauvignon

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Toscana (IGT)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Température de service

18°C

Disponible dans ces provinces

- Québec