

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

2010

Terroir

Ce vin est produit en Toscane, sur le terroir viticole de la commune de Montepulciano, dans la province de Sienne.

Vinification et vieillissement

La macération se déroule sous contrôle des températures avec de fréquents remontages. Le vieillissement de deux ans s'effectue en partie en grands foudres de chêne ovales de Slavonie d'une capacité de 5 hl, en partie en barriques de chêne français, avec entreposage dans un cellier creusé dans la pierre calcaire à l'extérieur de la ville de Montepulciano. Le vin est ensuite embouteillé et conservé en cave à température contrôlée au moins 12 mois de plus avant d'être mis en vente. Carpineto a choisi de prolonger le vieillissement au-delà du 3 ans minimum requis pour un Riserva de cette appellation; c'est la signature Carpineto.

Caractéristiques

Robe brillante, d'un beau rouge rubis aux reflets grenats. Un bouquet aérien avec des arômes discrets de violette et de bois. Un vin très élégant. En bouche, il est velouté et harmonieux, avec une longue finale.

Accords mets et vins

Idéal avec du gibier, des viandes rouges rôties ou grillées et des fromages. Il est conseillé de le carafier une heure avant le service.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

70 % Sangiovese, 30 % Canaiolo

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano
(DOCG)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,0 %

Température de service

18°C

Disponible dans ces provinces

- Québec