

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 1993

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	70 % Sangiovese, 30 % Canaiolo
Appellation	Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)
Producteur	Carpineto
Pays	Italie
Région	Toscane
Millésime	1994
Format	750 ml
Degré d'alcool	13 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

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 grenat plutôt profond. Un nez complexe aux accents de tabac, de réglisse et de fleurs. Un vin qui possède une agréable fraîcheur et des tanins étoffés. En rétro-olfaction, il s'affirme par des saveurs de boîte à cigares et de pin. Dévoilant une texture ample, il perdure dans une longue finale. Il est conseillé de le décanter 45 minutes avant le service.

Accords mets et vins

Idéal avec un bœuf aux carottes, un bœuf braisé à la bière noire, des bouchées de canard ou des brochettes de filet mignon.

Code produit

Québec : 908392

