Podere Marcampo
Severus
IGT Toscana Rosso

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)
Pays : Italie
Région : Toscane
Millésime : 2019

100% Sangiovese

Alcool : 13.5 %
Sucre résiduel : 2.1 g/l

La composition du sol est en argile pliocène avec fraction argileuse 40% et doté d'un ph alcalin riche en sels et minéraux et le système de culture est le cordon éperonné.
La vendange est manuelle et la sélection des raisins se fait dans le vignoble. La fermentation dure environ 15 jours en cuves d'inox à température contrôlées. La fermentation malolactique se fait naturellement. Le vieillissement est de 12 mois en fûts de chênes de Slavonie (2000 litres) et 6 mois en cuves d'inox.

Couleur grenat, un Sangiovese qui respecte la tradition de l'élevage en grands fûts de chêne. Arômes profonds rappelant le cuir, la violette, le poivre blanc et la terre. L'élégance se retrouve en bouche avec des tanins souples et de la persistance.

Situé a quelques kilomètres de Volterra, au coeur naturel du parc de Balze. Ce vignoble, rénové par Genuino Del Duca, produit depuis 2005 cinq vins d'une qualité exceptionnelle, en plus d'une grappa de merlot et d'une huile d'olive. Ils cultivent leurs vignes dans le respect total des privilèges que la nature leur a donnés

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA