

LA DÉGUSTATION

Nez très gourmand sur la cerise, la griotte.

La bouche est fraîche, appétente et nous offre une explosion de fruits rouges. Le caractère nerveux et serré du Sangiovese en font un vin extrêmement digeste, idéal sur un plateau de charcuterie ou une belle pizza.

LES CÉPAGES

Sangiovese (100%)

LE SOL

Sable sur roche de grès calcaire
Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée
Taille douce respectant les flux de sève
Ajout de composts uniquement
Engrais verts
Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel
Egrappé
Levures indigènes
Cuvaision de 6 à 8 jours
Vinification sans souffre

L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton
Sulfité après la fermentation malolactique à 2g/l et réajusté à la mise en bouteille si besoin
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition

L'ITALIEN

2025

ROUGE

VIN DE FRANCE

