

Val Darno Di Sopra DOC- Cavasonno - 2016

Toscane - Italie

Le domaine :

Au cœur de la Toscane, le domaine de Migliarina & Montozzi est un véritable écosystème où l'on pratique l'agriculture biologique, à la vigne, dans les oliviers et sur l'ensemble du reste de la ferme. Situé sur la petite commune de Levane dans la province Toscane d'Arezzo, Migliarina & Montozzi borde le fleuve de l'Arno.

Val d'Arno di Sopra est une toute petite DOC Toscane avec moins de 100 hectares de vignes sur l'ensemble de la DOC, elle a la particularité d'être entièrement en BIO. Elle est située à l'Est de Florence et Sienne.



Cépages : 40 % Sangiovese, 30 % Cabernet, 30 % Merlot

Appellation d'Origine : DOC Toscane



Viticulture :

Exposition : Sud Ouest 270 m d'altitude

Sols : Argilo- Calcaire

Age des vignes : Plus de 20 ans

Taille : Cordon de Royat

Vendange : Manuelle

Rendement : 45/50 hl



Vinification :

Fermentation Alcoolique : En cuve ciment à 24 °C

Élevage : Cuve ciment

Œnologue : Beppe Rigoli



Dégustation :

Une couleur rubis brillant. Au premier nez légèrement fermé mais s'ouvre vite, avec des notes de confit de cerise légèrement grillé. Une bouche fraîche, ronde et soyeuse.

Alcool : 14 %



Récompenses :

Gambero Rosso : 2 verres

Luca Maroni : 86 points

Conseils de consommation :

Température de service : 18 °C.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr