



UNICO - 2016

ITALIE

Le domaine Vignano :

Vignano se situe sur la commune de Certaldo au coeur de la Toscane et sur l'appellation Colli Fiorentini. Ce sont les frères Fanucci qui tiennent désormais les rênes du domaine engagé en Agriculture Biologique et Biodynamique.



Cépages :

Cépages : 80% Sangiovese et 20 % Pinot Noir

Appellation d'Origine :

Chianti DOC, plus particulièrement sur l'aire de Colli Fiorentini

Viticulture et vinification :

Sols : alluvions avec des sous-sols calcaires.

Vendanges manuelles en petites caisses de 20 kg max.

La fermentation dure environ 10 jours en cuves inox. Le levurage est naturel. L'intensité du pressurage s'adapte à la qualité de la vendange et à la qualité des tannins. Il faut qu'ils soient présents et très élégants. La fermentation malolactique est complète et naturelle.



Elevage :

L'élevage est réalisé en fûts français méditerranéens, agés de 3 à 5 ans (médium toasted), pendant 12 mois.

Dégustation :

Couleur : rouge rubis intense

Nez : fruité et très agréable, avec des notes de lavande, violette et une pointe de cerise et de caramel.

Bouche : belle structure, équilibré, avec une belle finale.



Analyses :

Alcool : 14%, Acidité totale : 5.62 g/L ; Sulfites : 22mg/L

Accords mets et vin :

Servir avec des plats traditionnels Italiens : pasta à la sauce tomate, osso bucco, bolognaise pizza maison, carpaccio de boeuf, Poulet de Bresse Roti, Agneau.



Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 5 à 8 ans.

Ouverture 2 heures avant dégustation, servir à 18°.



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



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr