



MIGLIARINA CAVASONNO

Migliarina et Montozzi appartient à la famille Bartollino- Baldelli depuis le XVII ème siècle. Les deux cousins Antonio et Carlo ont donc pris la suite familiale de ce domaine composé de deux superbes chateaux. Migliarina et Montozzi, c'est aujourd'hui une exploitation agricole biologique avec de la vigne, des bois, des céréales et des oliviers situé près de Bucine entre Sienne et Arezzo sur des sols argilo calcaire, des marnes et des limons. Les vignes sont situés sur l'aire d'appellation Chianti et Val d'Arno di Sopra.

Italie

Toscane

Val d'Arno di Sopra DOC

Cépage : 40% Sangiovese, 30% Cabernet S, 30% Merlot

Type de culture : Bio

Terroir :

les vignes sont situées à Bucine à l'Est de Sienne, à 270 mètres d'altitude non loin du fleuve Arno. Vignes de plus de 20 ans, sur des sols crayeux et calcaire. L'ensemble du domaine est certifié en agriculture biologique.

Vinification :

Vendange manuelle en septembre. La fermentation alcoolique a lieu en cuve ciment de 95 hl à température contrôlée. Puis élevage d'un an en cuve béton.

Notes de 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.

Accord Mets et Vin

il se marie avec beaucoup de choses les viandes grillées ou rôties, les pâtes bolognaises, les pizzas.... Mais aussi de l'agneau et des viandes en sauces.

Température

14/16°C

Garde

5/7 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

