



Il Guercio, 2020

Tenuta di Carleone
ITALIE, TOSCANE, IGT TOSCANA

Selected from an old terraced vineyard just outside hamlet of Lamole, 650 m above sea level.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
VINIFICATION	The grapes are picked late to get maximum ripeness from this wonderful high-lying vineyard. Fermented in cement tanks with 30% whole bunches. The very long maceration of 4-5 months gives this wine a wonderful fruit character, which differentiates it from the more classic styles. Maceration: 4 months in cement. Fermentation: in cement and open bins.
ÉLEVAGE	Ageing: 12 months cement.

CODE SAQ
15143637

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
80.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'entrepreneur autrichien Karl Egger et sa famille visitent la région de la Toscane depuis des décennies. Ils sont tombés amoureux d'un petit coin situé juste à l'extérieur de la ville médiévale de Radda in Chianti, entre les villes de Sienne et Florence. C'est pourquoi la cave « Tenuta Carleone di Castiglioni » est située au cœur de la région du Chianti. Il doit son nom au petit village de « Castiglioni » (petit château) qui fut mentionné pour la première fois en 1078 lorsque les moines de « Badia al Coltibuono » le fondèrent. Sur ce terrain se trouve également une ferme toscane typique appelée « Pian Vecchio » (ancienne plaine), où la famille a récemment planté du blanc. L'ensemble de la propriété, qui couvre une superficie d'environ 100 hectares, est composé de collines boisées, de petites rivières et de plaines fertiles. Entre les deux se trouvent environ 30 ha de vignobles principalement de sangiovese et quelques oliviers, dont certains ont plus de 60 ans. La famille Egger a rénové le magnifique hameau « Castiglioni » avec son ancienne chapelle et la ferme voisine de « Pian Vecchio ». La cave Tenuta di Carleone est née en 2012. Sean O'Callaghan, à ses amis « IL GUERCIO » (un coquin borgne !), a été invité à se joindre et à aider à construire une petite cave artisanale produisant du Sangiovese de définition classique avec une touche d'originalité. Le twist de Sean. Les principes biologiques et biodynamiques sont mis en œuvre dans le vignoble. Rien n'est ajouté aux vins, à la grappa ou à l'huile d'olive. Aucune levure ni aucun agent de collage ne sont utilisés.