



In Violas, 2016

Azienda Agricola Poliziano
ITALIE, TOSCANE, CORTONA

Immense potentiel du merlot cultivé sur argile Pliocène de Cortona.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	15 ans
SUPERFICIE	7 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans la petite ville de Cortone en Toscane entre 300 et 350 mètres d'altitude
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argile maléable légèrement squelettique
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation en cuves coniques inox à température contrôlée avec pigeages. Durée de la fermentation et de la macération d'une période de 18 à 22 jours.
ÉLEVAGE	8 mois, dont 80% en fûts de chêne français.
DÉGUSTATION	Robe rouge rubis. Au nez, il s'ouvre sur des arômes de cassis, de poivrons et de tabac. En bouche, il est doux et facile à boire, avec des tanins moelleux. La cerise noire juteuse constitue le noyau des saveurs tandis que des touches de réglisse et de poivre moulu offrent un soutien.
CONSOMMATION	Parfait pour un risotto campagnard. Servir entre 16° et 18° C. Peut se conserver jusqu'à 7 à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14430378

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
33.75 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
92/100

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Poliziano fut créé en 1961, doté d'un vignoble de 22 hectares. Aujourd'hui, il s'étend sur 240 hectares, dont 120 ha plantés en vignes d'appellation D.O.C et D.O.C.G. Les années 80 sont les années du changement, avec un marché en pleine évolution et un concept de qualité qui prend définitivement le dessus sur l'aspect quantitatif. Le domaine et son propriétaire il Dottore Federico Carletti, décident d'adopter alors une nouvelle philosophie de production, en replantant certaines zones du vignoble en fonction des conditions sol/climat, afin d'y adapter au mieux les cépages, et obtenir ainsi des raisins de très haute définition. De ces vignobles sont nés les superbes vins de chez Poliziano, à partir de raisins récoltés très minutieusement, qui suivent une vinification très soignée. Les vins sont travaillés en bio sans certification. Fait intéressant, dans cette région le cépage sangiovese est en fait un clone qui se nomme le prugnolo gentile.