



Mandrone di Lohsa, 2018

Azienda Agricola Poliziano
ITALIE, TOSCANE, MAREMMA TOSCANA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	85% Cabernet-sauvignon, 8% Petit verdot, 8% Carignan
ÂGE MOYEN DES VIGNES	18 ans
SUPERFICIE	9 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	100 mètres d'altitude au-dessus de la mer.
EXPOSITION	Sud / Sud-ouest.
GÉOLOGIE DU SOL	En pente, de grès et de marne.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Fermentation séparée pour chacun des cépages. Macération de 20 à 25 jours, tout dépendant du raisin et de sa maturité. Température contrôlée.
ÉLEVAGE	18 mois en barriques françaises et 6 mois en bouteilles.
DÉGUSTATION	Une robe de couleur rouge rubis. Un nez avec des notes fraîches de cerises sauvages. En bouche, notes de balsamique, légère minéralité avec des arômes de mûres.
CONSOMMATION	Peut se conserver plus de 15 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14866219

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
53.25 \$

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.