



Rosso di Montepulciano, 2021

Azienda Agricola Poliziano
ITALIE, TOSCANE, ROSSO DI MONTEPULCIANO

Du Sangiovese de Vino Nobile avec de la mâche et de la matière, tout en fraîcheur et harmonie.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Prugnolo Gentile, 20% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Moins de 15 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,5 g/l
SUPERFICIE	58 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la région de Montepulciano, entre 280 à 350 mètres d'altitude
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-limoneux avec présence de pierres
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri des raisins à la vigne et au chai à l'aide d'un trieur optique qui scanne le fruit unique et en fonction de sa circularité, de sa couleur et de son taux de sucre, il envoie les raisins à la cave ou non. Fermentation en cuves inox coniques à température contrôlée (pas plus de 26°C) avec pressurage et remontage durant 10 à 12 jours.
ÉLEVAGE	8 mois en cuve en acier pour le sangiovese et en fûts de chêne de 2e vin et de différents formats pour le merlot. Assemblage puis élevage en bouteille quelques mois avant la commercialisation.

CODE SAQ
13630343

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.30 \$



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.