



Volpo, 2019

Podere Sapaio
ITALIE, TOSCANE, BOLGHERI

L'expression du terroir et le soleil de la Toscane dans cet assemblage classique bordelais.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	70% Cabernet-sauvignon, 15% Merlot, 15% Petit verdot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 15 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,9 g/l
SUPERFICIE	25 hectares de vignes
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé à Castagneto Carducci, au cœur de la Toscane, dans le Nord-Ouest de l'Italie.
EXPOSITION	Sud-Ouest à 50 mètres au-dessus du niveau de la mer.
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux et limon sableux
VINIFICATION	Vedanges et sélection manuelles des raisins. Vinification en cuves inox à température contrôlée, avec une longue macération sur lies.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français pendant 16 mois, suivi de 6 mois en bouteilles.
DÉGUSTATION	La robe est de couleur rouge rubis profond avec des reflets violacés. Le nez exprime des arômes de petits fruits noirs et de cerises épicées. En bouche, l'acidité et les tannins sont bien équilibrés. On retrouve de belles couches d'arômes fruités et une très longue finale.
CONSOMMATION	Parfait pour la côte de boeuf bien juteuse servie avec son jus de cuisson. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
12488605

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.15 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
94 POINTS



PHANEUF 2021 : 3
½ ÉTOILES



LE BLOGUE DES
MÉCHANTS RAISINS
: 3 ½ ÉTOILES



"UN BEAU «
SUPERTOSCAN »
DANS
L'APPELLATION
BOLGHERI QUI
POURRAIT FAIRE LA
BARBE À DES
BOUTEILLES BIEN
PLUS CHÈRES."
TOUT SUR LE VIN,
LE 16 FÉVRIER 2021

« « UN AUTRE CRU TOSCAN QUI FERA BRILLER LES YEUX DES
GENS QUI VOUS SONT CHERS. » GUIDE LAPEYRIE 2021,
RECOMMANDATIONS VINS ROUGES »



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Podere Sapaio fut fondé en 1999 de leur passion pour le vin, et a ensuite évolué grâce à la conduite de tous ceux qui partagent la même passion et croient en la compagnie. Dario, Roi, Carlo, Gioia, Simone et tout ceux qui ont travaillé et qui continuent de travailler pour le futur. La philosophie de Podere Sapaio est d'expérimenter et d'innover: la recherche de nouvelles expressions des vignes bordelaises à Bolgheri, produire des vins qui sont forts, élégants et durables à la fois. Les noms Sapaio et Volpola proviennent de deux anciens vins de Toscane: Sapaia et Volpola. La couronne sur la marque de Podere Sapaio est un hommage à la noblesse du vin et de la terre.