



Volpolo, 2020

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.

CODE SAQ
12488605

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
28.65 \$



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 Volpolo 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.