



SPÉCIFICATIONS

**DISTRIBUTION**

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

APPELLATION

Val d'Arno di Sopra

CÉPAGE

100% Sangiovese

MILLÉSIME

2014

PRODUCTEUR[Petrolo Societa Agricola](#)**SITE WEB DU PRODUCTEUR**www.petrolo.it

VINIFICATION

Le Sangiovese provient du premier vignoble de Sangiovese planté en 1952 par le grand-père Bazzocchi. Le vignoble a été replanté au cours des années, mais toujours avec les mêmes clones de Sangiovese d'origine, ceux qui étaient le mieux adaptés aux sols de la région. Le vin est produit avec les raisins de ce vignoble historique et avec ceux qui proviennent d'autres vignobles historiques du domaine. Les raisins fermentent en cuves de ciment avec plusieurs remontages doux et une macération contrôlée pendant 2 semaines. Le vin est ensuite élevé pendant 16 à 18 mois en fûts de 40 hl et en tonneaux de chêne français.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis éclatant.

OLFACTIF

Le nez perçoit des arômes de fruits rouges, une certaine vivacité et quelques notes épicées, très légèrement vanillées, dans un ensemble très concentré.

GUSTATIF

En bouche, le vin est dense, concentré, intense. Le fruité est bien défini, les tanins sont adoucis, la finale fruitée marquée de touches vanillées persiste très longtemps.

PRIX ET DISTINCTIONS

James Suckling: 93 points (millésime 2014)

Wine Spectator: 88 points (millésime 2014)

>

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

CODE SAQ 13507741**62⁰⁰\$**