

MonVi Colli Perugini 2009

Appellation DOP Colli Perugini



Créer en 1960 la ferme de Monté Vibiano unique en son genre compte plus de 300 hectares de terres cultivées en plus de quarante hectares de vignes du pacifique qui entourent le château de Monte Vibiano. À la fine pointe de la technologie, le château a fait l'acquisition 48 nouvelles cuves en acier inoxydable contrôlés par ordinateur pour maintenir la bonne température tout au long du processus de vinification. En outre, Monte Vibiano utilise plus de 300 fûts de chêne français pour le vieillissement du vin. Cet établissement moderne produit certains des meilleurs vins de l'Italie centrale. Monte Vibiano, avec son "360 révolution verte" est connu dans le monde entier faisant d'elle, une entreprise zéro émissions certifiées à cet effet par le DNV scandinave.

*Mondial de Bruxelles 2013
Decanter*

Cépages : Sangiovese 50%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10%

Analyse: 14,5% alc. / vol.

Vinification : Jeunes raisins de haute qualité, le vin subit deux procédés de fermentation en cuves d'acier inoxydable. Environ 2/3 du vin est élevé pendant 6 mois en cuves d'acier inoxydable, tandis que 1/3 est vieilli en fûts de chêne français pendant un an, le vin est mis en bouteille et se repose encore pendant 6 mois.

Dégustation: Un vin d'un rouge profond avec des reflets violets et intense. Un nez élégant et fruité, avec de belles notes de fruits ouverts et une belle touche de raisins. En bouche, il est souple et agréable, avec des tanins doux et une acidité intégrée et légère et une subtile touche vanillée. Un vin à boire immédiatement, mais avec un grand potentiel de garde.

Service : Entre 14 et 16 °C.

Potentiel de garde : 10 ans.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

