

L'Andréa

Appellation DOC Colli Perugini Rosso



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 pacifiques 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.

Cépages : Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Analyse: 14,5% alc. / vol.

Vinification : Tous ces types de raisins sont cueillis à la main et déjà sélectionnés dans les vignes. Ils sont ensuite soumis à la fermentation alcoolique dans des récipients en acier inoxydable pendant 20-25 jours, tandis que la fermentation malolactique a lieu en barriques de chêne français. Après fermentation, le vin est agité régulièrement et vieilli pendant 14 mois en barriques. 12 mois sont nécessaires pour assurer le vieillissement dans la bouteille.

Dégustation : Jeunes Il est destiné à être un vin dans un style parfait "Super-toscane", avec une présence distincte. Un vin d'une grande intensité avec un large éventail d'arômes y compris les fruits rouges, feuilles séchées de menthe, bière de racine et de truffe blanche. Il dispose d'une belle couleur, des tanins fermes et saveurs smokey dans la bouche. Un plaisir unique. Combiné avec un fromage à pâte molle ou de la viande rouge.

Service : Entre 16 et 18 °C.

Potentiel de garde : 10 ans.

Code :

Prix :

Format : 750 ml

