



TENUTA DI VALGIANO

PALISTORTI 2019

Colline Lucchesi DOC

Importation privée – VIN NATURE

Région: Toscane

Cépages : Sangiovese 70%, Merlot 20%, Syrah 10%

Vinification : Raisins cueillis à la main dans de petites boîtes, les raisins sont triés sur des tables livrées directement dans les bacs en bois, sans pompe. Plongés à la main ou à pied de la manière la plus douce possible, les raisins sont accompagnés tout au long du processus par des plongées délicates et parfois par des renversements. Dans ces conditions, 10/15 jours de macération suffisent pour une extraction complète des arômes et des tanins de qualité. Après soutirage, le vin est laissé reposer brièvement. Puis, par gravité, il entre dans des fûts de chêne français légèrement grillés, 5% neufs, où il achève la fermentation malolactique. Le soutirage suit des rythmes naturels avec de l'air comprimé plutôt que des pompes. Après 12 mois, le vin est assemblé dans une cuve en ciment pendant 6 mois avant la mise en bouteille. Pas de collage, pas de filtration, les bouteilles sont simplement lavées avec de l'eau sans chlore.

Dégustation : Excellente concentration, déjà visible dans sa couleur rubis profond avec des reflets pourpres, un signe de jeunesse. Le bouquet intense rappelle les épices et les fruits mûrs. La bouche riche et corsée révèle des arômes fruités intenses qui confèrent au vin ses excellentes propriétés durables. La structure fraîche est soutenue par le bon contenu de tanins mûrs et équilibrés. Un vin très agréable qui procure un plaisir immédiat et peut s'améliorer au cours des sept prochaines années.

Accords: Il est excellent tout au long d'un repas.

Code SAQ : 14865478

UVC : 6

