



# GHIAIE DELLA FURBA 2020

## Toscana IGT - BIOLOGIQUE

Spécialité par lot

**Cépages :** 40% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 35% Syrah

**Vignoble:** Les raisins poussent dans la vallée de la rivière Furba enrichie par ses alluvions. La géographie rend ce lieu idéal pour la viticulture : protection des tempêtes, vents légers, mais constants, nuits d'été fraîches etc. En conséquence, Capezzana pratique une culture écologique. Par exemple, les fertilisants sont biologiques et aucun pesticide n'est utilisé.

**Vinification :** La vendange s'effectue à la main. La fermentation, de 14 à 16 jours, se fait en cuve d'inox à température contrôlée. Le vin est ensuite transféré en barrique où s'effectuera une fermentation malolactique complète durant 1 mois. Le vin vieillira par la suite en barrique de chêne français pour 15 mois et 12 mois en bouteille avant la mise en vente.

**Dégustation :** D'un beau rouge rubis aux reflets violets, on retrouve au nez des notes de cerise noire, de sauge, de chocolat, de cassis et de cuir. Ces arômes ouvrent la porte à une bouche opulente et intensément fruitée où les formidables tannins se fondent au fruit. Avec les années, ce vin n'en sera que plus grandiose.

**Accords :** Recommandé avec les viandes rouges et le gibier aussi bien que le fromage sec et vieillis

**Service :** entre 18°-19°C

**Code SAQ :** 14913901

**Prix particulier :** 56,25\$

**Prix Licencié :** 48,83\$

**UVC :** 6

