



GHIAIE DELLA FURBA 2022

Toscana IGT - BIOLOGIQUE

Spécialité par lot

Cépages : 35% Cabernet franc, 30% Cabernet sauvignon, 20% Merlot, 15% 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 : 60,75\$

Prix Licencié : 52,84\$

UVC : 6



CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI

