

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 fraiches 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





