

## CASTELLO TRICERCHI

Rosso di Montalcino DOC 2019

Sangiovese Grosso 100%

*Italie, Toscane*



La propriété s'étend sur 400 hectares sur le versant nord de Montalcino (50kms au Sud de Sienne), dont seulement 13 hectares dédiés à la vigne, exclusivement du Sangiovese Grosso. Au centre du domaine se trouve le château, terminé en 1441 par la famille Tricerchi, aujourd'hui propriété de la famille Squarcia, leurs descendants directs. Les vignes entourent le château et sont composées de 7 parcelles distinctes.

La structure du sol, argilo-calcaire et sableux, et l'exposition garantissent une maturation des raisins avec un grand équilibre. Les vignes destinées au Rosso di Montalcino se situent à 250m d'altitude, uniquement sur les versants ouest de la propriété.

La vendange a lieu fin septembre début octobre.

Vinification : macération en cuve inox à température contrôlée pendant 25 jours. Elevage en foudres de 20 hl pour une durée minimum de 9 mois, et 4 mois en bouteille.

Le vin a une couleur rubis, intense et limpide. Au nez, complexe, avec arômes de fraise des bois et confiture de cerise.

En bouche, équilibré, intense avec des tanins élégants, et une belle longueur en bouche.

Un joli vin, harmonieux, pour découvrir le cépage Sangiovese, avec un beau potentiel de garde !

Alcool 14% - Température de Service 18 à 20°C

**Ce vin accompagnera agréablement plats de pâtes, viandes blanches et charcuteries.**

