



VINO VIVO

la vie des vins italiens



0065 – Prix Reg: \$43

Prix CDV **\$41**

Rouge Toscana

MACCHION DEL LUPO

Montescudaio DOC

Vin Biologique

Le Cabernet Sauvignon Macchion del Lupo DOC Montescudaio est un **super-toscan** qui démontre comme le sol et le terroir peuvent transformer ce cépage typique de bordeaux en lui donnant plus de puissance en sauvegardant au même temps l'élégance d'origine.

TERRAIN la vigne de Campordigno est plantée sur des sols argilo-marno-sableux avec des couches et de petits dépôts de craie. Ces sols plus meubles et plus frais offrent une excellente combinaison des nutriments.

VENDAGE Produit avec passion et un soin méticuleux, le Cabernet Sauvignon est vendangé et sélectionné entièrement à la main début octobre.

FERMENTATION La fermentation a lieu en cuves inox et béton, avec une macération de **20** jours.

ELEVAGE Le vin est ensuite élevé **12 mois en fûts de chêne** français à température et humidité contrôlées ; après la mise en bouteille, il repose 6 mois supplémentaires en bouteille.

Cépage: Cabernet Sauvignon

Alcool: 14,5%

Acidité Totale: 5,6 gr-Lit

Extrait Sec: 29 gr-Lit

Sucres résiduels: 1 gr-Lit