

RE STIGIO

IGT COSTA TOSCANA



Bolgheri, région renommée au niveau mondiale grâce à la propension de cultiver des cépages bordelais, il nous offre un petit vigneron artisanal capable de concourir et aussi surpasser en qualité et originalité les marques de la région bien plus fameuses (et bien plus chères!). Le domaine familial s'étend sur 9 hectares, dont 4 hectares de vignes, 3 hectares d'oliviers et 2 hectares de pêchers. On y trouve les cépages typiques du terroir, comme le Sangiovese, le Trebbiano et le Malvasia, ainsi que les cépages bordelais plus récents : Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah.

RECOLTE Les vendanges manuelles commencent après mi-septembre pour le Sangiovese et se terminent pour le Cabernet.

VINIFICATION Après égrappage et foulage, les raisins sont en cuve où la fermentation pelliculaire débute à une température contrôlée (26-28 °C) et dure environ une semaine.

La macération pelliculaire se poursuit pendant au moins 10 jours supplémentaires, avec des remontages et pigeages fréquents pour extraire les substances aromatiques et colorantes des pellicules et assurer une fermentation optimale. Un pressurage doux est ensuite effectué.

ELEVAGE Le vin commence son élevage en tonneaux de chêne français de **500 litres**, où il termine sa fermentation malolactique. **Après 8 mois d'élevage**, il est mis en bouteille sans autre traitement technologique (clarification, filtration, etc.).

Cépages: 50 % Sangiovese, 35 % Cabernet Sauvignon, 15 % Malvasia Nera.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0063 – Prix Reg: \$60
Prix CDV **\$58**
Rouge Toscana

Alcool : 14 %
Acidité totale : 6 g/L
Extrait sec : 28.50 g/L
Sucres résiduels : 0,35 g/L