



Pio del Sabato 2018

CHF 74.00 | 10 cl = CHF 4.93

Robe rubis intense. Un bouquet de fruits rouges accompagné de notes épicées délicates et d'arômes balsamiques. L'attaque ample est dominée par des tannins jeunes, qui sont néanmoins bien fondus. Grâce à ses petits grains de raisin concentrés, le vin possède un grand potentiel de garde.

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Producteur | Vinattieri |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2018 |
| Format | 150 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique / Vegan |
| Numéro d'article | 318244 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Rôtis, Grillades |



Vinification

Les raisins cueillis à la main sont délicatement pressés puis fermentent dans de grands fûts de chêne. Le vin est ensuite élevé pendant environ 18 mois dans des fûts de chêne français.

Histoire





Michele Conceprio commence à collaborer avec Adriano Kaufmann en 2005, puis finit par reprendre sa cave et ses vignobles Terre del Malcantone. L'année 2014 marque un tournant: Michele Conceprio décide de convertir tous les vignobles en bio avec pour objectif d'éliminer les produits chimiques de synthèse et de rétablir l'équilibre entre les sols, la vigne et le climat. Le mot Pio reflète la dévotion qu'il éprouve envers le terroir de ce cru.

