



## Pio del Sabato 2018

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.

