



## La Volpe e l'Uva 2022

Rouge rubis intense avec des reflets pourpres. Nez droit et compact. Il révèle des notes de baies noires, de cassis et de cerises, de prunes. S'y ajoutent des notes florales et épicées. On reconnaît des clous de girofle, des violettes et de discrètes notes grillées. En bouche, le vin se présente avec beaucoup de fondant et des tanins soyeux. La finale est longue, l'acidité juteuse accompagne merveilleusement et donne envie d'en reprendre.

Producteur	Barone Ricasoli S.p.A
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320461
Accord mets et vins	Bœuf, Grillades, Cuisine méditerranéenne



### Vinification

La fermentation du vin a eu lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. Pendant 16 jours, le moût a été en contact avec la peau, puis le moût a été filtré et le brassage a continué. Le vin a vieilli pendant 12 à 14 mois en fûts de chêne. Après la mise en bouteille, le vin a encore vieilli pendant six mois en cave.

