



Sangiovese Le Focaie 2016

Dans le verre, rouge rubis intense avec des reflets violets. Au nez, on perçoit rapidement des notes de violette, de lavande, de tabac et de thym. Viennent ensuite des notes fruitées comme la fraise et la framboise. En bouche, il est équilibré, souple et élégant avec des tanins fins et une structure veloutée.

Producteur	Rocca di Montemassi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2021
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2013266



Vinification

Les raisins pour Le Focaie sont récoltés à pleine maturité. Après une fermentation de 10 jours et une fermentation malolactique terminée, le vin vieillit dans de grands fûts de chêne.

Terroir

La région du domaine viticole était déjà cultivée par les Étrusques au 6e siècle avant J.-C.. Elle possède un microclimat particulier et une nature minérale des sols. La brise modérée venant de la mer adoucit les chaudes journées d'été et assure une parfaite maturation des raisins.

