



LANGEVINS

VINS

CATALOGUES



## Prova d'Autore

CANTINA ROCCAFIORE, OMBRIE, ITALIE

Producteur : Cantina Roccafiore

Catégorie : Importation privée

Région: Ombrie (Italie)

Appellation : Umbria Rosso IGT

Cépages: 40% Sagrantino, 30% Montepulciano, 30% Sangiovese

Type: vin rouge sec

Format: 750 ml

Alc/vol: 14%

Bouchon : liège

Température de service: 18 à 20 degrés C.

### PROPRIÉTÉ

Vignoble de 15 hectares situé au cœur du paysage spectaculaire du village de Todi. L'exposition des vignes est orientée vers le sud / sud-est, à 380 mètres au-dessus du niveau de la mer. Collines avec micro-terrasses, sol argileux et sableux.o.

### VINIFICATION

Le cépage Sagrantino est un cépage italien de l'Ombrie. C'est le cépage de l'appellation DOCG Sagrantino di Montefalco.

Les vendanges sont faites à la main puis sont sérieusement triées. Les trois cépages sont vinifiés séparément dans des cuves inox. La macération avec les peaux dure de 20 à 22 jours. La fermentation s'enclenche et se déroule naturellement, à température contrôlée.

### DÉGUSTATION

La couleur du vin est rouge grenat. Le nez aristocratique rappelle les fruits murs, la confiture avec des notes de cacao, tabac et cuir. En bouche c'est l'équilibre parfait entre concentration et souplesse et ceci sur un fond épice.

### ACCORDS GOURMANDS

Le vin des réunions d'amis autour de plateau de hors-d'oeuvres, de mets italiens raffinés et de poulet et viandes rôties.