



## Prova d'Autore 2014

CANTINA ROCCAFIGLIORE, 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 Todì. 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 mûrs, 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 épicé.

### ACCORDS GOURMANDS

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