Pio della Rocca 2018

Robe rubis intense. Le nez présente des arômes de fruits des bois, de mûre et de griotte, accompagnés d'une note balsamique et d'une pointe d'épices sucrées en finale. En bouche, l'attaque est ample avec une bonne structure dominée par les tannins, qui sont toutefois bien fondus. A cela s'ajoutent des arômes complexes d'une agréable fraîcheur. Un nectar de caractère doté d'une grande personnalité et présentant un excellent potentiel de garde.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.3 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	315568
Accord mets et vins	Rôtis, Bœuf, Gibier
Avis	Falstaff 92/100

Vinification

Les raisins sont cueillis à la main et pressés le plus délicatement possible. Le moût fermente ensuite dans des fûts de chêne de 30 hectolitres. L'élevage du vin s'effectue pendant environ 18 mois dans des fûts de chêne neufs de différentes tailles,

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.