



La Volpe e l'Uva 2023

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
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322848
Accord mets et vins	Gibier, Ragoûts, Rôtis, Bœuf, Grillades, Cuisine méditerranéenne

Vinification

La fermentation du vin a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois. Après la mise en bouteille, il reste en cave pendant 6 mois supplémentaires.

