Boira' Bio, Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi



Un rouge issu du célèbre cépage sangiovese planté dans la région des Marche, sur la côte Adriatique. Boirà, signifie grotte en Italien car la région regorge de grottes magnifiques.

Origine: Cultivé dans les collines des Marches, entre 250 et 350 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Le climat méditerranéen, avec des influences continentales, favorise une maturation lente et une belle concentration aromatique.

Encépagement: 100% sangiovese

Vinification: Fermentation en cuves inox à 26-28°C, suivie d'une macération de 15 jours. Élevage en barriques de chêne pendant 8 à 10 mois, avec bâtonnage régulier pour arrondir les tanins et enrichir le profil aromatique.

Dégustation: La robe est rubis profond aux reflets grenat. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de cuir, de vanille et de tabac blond. En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont fondus, et la structure est soutenue par une belle acidité. La finale est longue, sur des notes de cacao et de bois noble.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: À déguster avec des tagliatelles aux cèpes, une côte de veau grillée ou une polenta crémeuse aux champignons. Il accompagne aussi très bien un plateau de fromages affinés.

- Gnocchis
- Lasagne, cannelloni
- Aubergines poelées et citron confit
- Penne all arrabiata
- Penne au fromage (parmesan, grana padano)
- Escalope « à la milanese »
- Saltimboca de veau
- ...