Rosso di Montalcino DOC, Villa Poggio Salvi



Ce vin est une invitation à découvrir l'essence même du sangiovese grosso de Montalcino, dans un style plus jeune et accessible que son illustre aîné, le Brunello. Produit par Villa Poggio Salvi, ce vin allie la puissance du terroir toscan à une fraîcheur et une souplesse qui en font un compagnon idéal pour une grande variété de plats. Une expression vibrante et immédiate de Montalcino, prête à séduire dès sa sortie de cave.

Origine: Les vignes, âgées de 5 à 20 ans, sont plantées sur des sols rocheux, exposées sud-ouest entre 350 et 500 mètres d'altitude. Ce terroir, marqué par des étés chauds et des vents assainissants comme la Tramontane, permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale, garantissant un vin fruité et bien structuré.

Encépagement: 100% sangiovese grosso

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement à la mi-septembre, fermentent et macèrent en cuves inox à température contrôlée (28-30°C) pendant 12 à 14 jours. L'élevage de 12 mois en fûts de chêne slovène affine sa structure, suivi d'un repos en bouteille d'au moins deux mois pour un résultat rond et expressif.

Dégustation: Sa robe rubis brillante révèle un nez fruité, agrémenté de notes florales et d'une touche d'épices douces. En bouche, il déploie des saveurs de fruits mûrs, des tannins harmonieux et une belle persistance, offrant un équilibre parfait entre structure et accessibilité.

Potentiel de garde: 3-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Polyvalent, il accompagne à merveille les pâtes généreuses, les viandes rôties et les fromages semi-affinés. Sa jeunesse et sa vitalité en font un vin aussi bien adapté aux repas du quotidien qu'aux repas plus élaborés.