



Pietreregia 2015

Conditions climatique

La saison a été marquée par des pluies abondantes à la fin de l'automne et en hiver qui ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Le débourrement a eu lieu avec environ une semaine de retard par rapport aux années précédentes, mais le climat propice des mois d'avril et mai ainsi qu'un mois de juillet exceptionnellement chaud, adouci par des nuits fraîches, ont accéléré la croissance des plantes pour arriver à une véraison précoce. La maturation des grappes s'est poursuivie de manière très douce grâce aux pluies d'août qui ont abaissé les températures et permis la création d'un vin d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Origine **Variété de vin**
Comune di Magliano (GR) Sangiovese, Ciliogiolo, Syrah

Grado Alcolico **Temps de macération**
14 % 20 jours

La fermentation malolactique
Immédiatement après la fermentation alcoolique

Élevage
Fûts de chêne français - 24 mois dont 2 mois en bouteille

Dégustation

Formats disponibles
750 ml

Notes organoleptiques

Le Pietraregia 2015 arbore une robe rouge rubis. Au nez, il exprime des notes de fruits mûrs comme la prune et quelques soupçons de mûre entourés de notes florales de violette qui laissent place à des arômes fumés et épicés de cannelle. En bouche, il est élégant et franc et s'accompagne d'une belle acidité qui exalte des notes fruitées et fraîches de framboise avant de laisser place à des arômes épicés. La finale du Pietraregia est douce et longue.

Suggestions de dégustation

Ragoûts de viande, en particulier de lapin et de poulet, ainsi que les fromages d'âge moyen