Rosso di Montepulciano – Casale Daviddi – Toscane, Italie

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Petit domaine de 15 hectares sur Montepulciano, en plein centre de la Toscane tout proche de Sienne. Le domaine familial existe depuis plusieurs générations, et gère le domaine de manière traditionnelle. Avec une production d'un peu plus de 60 000 bouteilles par an, l'Azienda Casale se positionne comme petit producteur toscan.

Cépages : Sangiovese 85%, canaiolo Nero 10% et Mammolo 5%

Sol : Argileux et caillouteux, exposition sud-sud-ouest, 360m d'altitude

Climat : Méditerranéen

Vinification : Elevage en cuves inox et passage en barrique de chêne de 6 mois

Dégustation : Vin à la robe rouge grenât, souple, concentré et complexe à la fois, sur les petits fruits rouges

Accords : fromages affinés et charcuterie