Vino Nobile di Montepulciano – Casale Daviddi – Toscane, Italie

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

92/100 au guide Robert Parker !

Cépages : Sangiovese 90 % et Mammolo e Canaiolo Nero 10%

Terroir : Sur un vignoble de 20ha à Montepulciano, en plein la Toscane, à 360m d'altitude avec une exposition Sud Sud-Ouest et un climat méditerranéen

Sol : Argileux et caillouteux

Viticulture : Coupe Guyot, 4000 pieds / hectare

Vinification : Cuves Inox ainsi qu'un passage en barrique de chêne français de 6 mois

Dégustation : Robe rouge grenat, un élégant bouquet de petits fruits rouges, tanins bien assouplis par le passage en barrique, finale longue et souple.

Accords : Gibiers, viandes rouges fortes & fromages forts