



Le Cimate

2014 Montefalco Sagrantino DOCG

100% Sagrantino - 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

100% Sagrantino: de couleur profonde et brillant. Agréable nez de cassis, bais de genièvre, tabac et épices sauvages. Plénitude en bouche, tannins soutenus et une structure et équilibre impressionante. La finale est grandiose et se maintient en bouche de façon majestueuse.

Viande grillée, de mets riches et épicés à gibier comme le marcassin, le lièvre ou encore agneau mariné ainsi que des fromages très prononcés

Climat:

climat méditerranéen caractérisé par des printemps et des hivers doux, des étés chauds et des automnes pluvieux.

Sol:

un mélange de calcaire et d'argile

Vinification:

Après foulage et égrappage la macération se fait pendant 25 jours avec un remontage 3 fois par jour. De vieillissement prends 36 mois dont la moitié en barrique. Finalement le vin se repose encore 12 mois en bouteilles avant commercialisation. Cépage: 100% Sagrantino Aire de production: Marsciano

LE CIMATE

Le Cimate a vu le jour en 2011 grâce à Francesca Bartoloni, une dame enthousiaste et bien ambitieuse appartenant à une famille dont la viticulture a toujours fait partie de la vie depuis 1800. En partenariat avec son frère Paul, grand passionné du vin et de la tradition, ils font quelques des meilleurs vins de la région. Le domaine ultramoderne porte son nom par son lieu. Il se situe au sommet de la colline, 'cimate' en italien, avec une vue époustouflante à 360° sur toute la région allant des collines de Martani jusqu'à la ville de Montefalco. Cette ville est bien réputée pour ces vins plus que structuré grâce au cépage Sagrantino. Aussi les vins blancs manifestent une place parmi les plus grands vins blancs italiens. Leur obsession de qualité, l'infrastructure haut de gamme et les meilleurs fûts utilisés font de Le Cimate une grande découverte pour chaque passionné de vin.