



Podere Le Berne 2019 Vino Nobile di Montepulciano

- 0,75L



DESCRIPTIF CONCIS

Couleur rouge sombre comme la nuit; arômes intenses de cerise, de mûre, de prune et de cuir; l'attaque est intense, signe que ce vin est encore jeune malgré tout; la bouche est souple et puissante à la fois; un vin qui a beaucoup de personnalité

Climat:

un climat méditerranéen. Les quatre saisons se succèdent de manière bien marquée

Sol:

essentiellement granitiques, couverts de limon fertile et de pierre calcaire

Vinification:

Fermentation et macération en cuves inox. Maturation de 30 mois en barriques françaises neuves. 24 mois de bouteille avant la commercialisation.

PODERE LE BERNE

Le Berne est une jeune entreprise de vignes en Cervognano, le meilleur endroit pour la culture de Montepulciano. Dans les années 60 Egisto Natalini et son fils Julian, ont décidé de récolter leurs propres vignobles. Ce fut le début d'une entreprise familiale qui vise à améliorer le vin toscan. Une modernisation intensive a été mise en place et au fil des années on mise d'avantage sur la qualité et avec succès. La zone de production elle-même est à Cervognano, qui comprend le cour des vins Vino Nobile. C'est un terrain vallonné avec des vignobles orientés vers le sud parfait. Le nom "Le Berne" vient de l'étrusque "Verna" ou "Verena" qui signifie "Entouré de collines". Ici, certains des vins les plus emblématiques de la Toscane sont faits!