



Producteur : Primaia

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 71.50 \$

Appellation : Toscana IGT

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Encépagement : Merlot (50%), Cabernet Franc (30%) et Rebo (20%)

Vinification : Vendanges manuelles qui débutent habituellement à la mi-octobre. Fermentation sur levures indigènes en cuves inox, macération post-fermentaire d'environ 20 jours

Élevage : 14 mois (cépages élevés séparément). Les merlot et cabernet-franc en barriques de chêne français et le rebo en amphores "Terracotta Orcio". 10 mois en bouteilles après assemblage

Revue de presse :

James Button, Decanter.com, May 2024

The bigger brother to SerPrimo, Poggio di Guardia is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Rebo. The latter is a 1920s crossing of Merlot and Teroldego, in this case matured in terracotta rather than the French oak used for the other varieties. The nose is ripe, chocolatey and spicy, with flecks of damp earth, cigar tobacco, sandalwood and tarragon. There's good concentration of dark, plummy fruits in the mouth, with a slightly herbal, minty overtone and an undercurrent of sweet red berries contrasting savoury mushroom and earth hints. The long finish is carried by bright acidity.