



**Producteur :** Primaia - Poggio di Guardia

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 12

**Format :** 750ml

**Prix :** 36.50 \$

**Appellation :** Rosso Toscana

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Toscane

**Nom du propriétaire :** Federico Cerelli

**Encépagement :** Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%) et Sangiovese (20%)

**Âge moyen des vignes :** Vignes plantées entre 2006 et 2008.

**Vinification :** Vendanges manuelles. Fermentation sur levures indigènes en cuves inox (30% de la récolte fermentée sous pression dans des cuves dédiées à cet effet). 10 jours de macération post-fermentaire. Soutirage en cuves de béton pour fermentation malolactique

**Élevage :** 8 mois en barriques de chêne français (40% de fûts neufs). 4 mois en bouteilles après assemblage

## Le domaine :

« Poggio di Guardia est un petit domaine de sept hectares à 600-700 mètres d'altitude dans un sol particulièrement rocaillieux près de Radda in Chianti. La terre a été mise en jachère jusqu'à la plantation de vignes en 2006, a été cultivé organiquement dès le début, et le vin, produit par le viticulteur Castello di Gabbiano Federico Cerelli, est un mélange rouge délicieusement ferme et succulent avec un caractère et une classe réels, et sophistication. Ce n'est pas souvent que je rencontre des vins de ce calibre, authentiques et honnêtes, à un prix aussi attractif. » John Szabo