

Carpineto

Carpineto Vino Nobile di Montepulciano Riserva est un vin d'une élégance aristocratique, enraciné dans l' histoire et les traditions de Montepulciano, offrant un é quilibre parfait entre structure, complexité et finesse.



2018 Toscane, Italie

Région et Vignobles



Vino Nobile Di Montepulciano Riserva

Ce vin tire son nom de "Nobile" en raison de ses liens historiques avec les familles nobles de Montepulciano, qui le réservaient à leur consommation exclusive. Les vignobles, plantés sur des sols bien drainés de clay et de sable, bénéficient de journées chaudes et de nuits fraîches, favorisant un profil aromatique complexe et une acidité naturelle.

Vinification

Le vin a subi une macération sur peaux pendant 10 à 15 jours, à des températures comprises entre 25 et 30 °C. Pendant la fermentation, des remontages doux ont été réalisés pour extraire la couleur et les arômes tout en préservant l'élégance du vin.

Après la fermentation, le vin a été élevé pendant deux ans dans de grandes barriques de chêne **slavonien de 5 500 litres**, avec une petite partie vieillie en barriques de chêne français pour ajouter de la complexité. Une fois mis en bouteille, le vin a été affiné dans des caves à température contrôlée pendant 6 à 8 mois supplémentaires avant sa commercialisation.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis brillant avec des reflets grenat, signe de maturité.
- Arômes : Éthérés et élégants, avec des notes de violette, de fruits rouges, et de légères touches de boisé.
- Bouche : Sec, harmonieux et fruité, avec une texture veloutée, des tanins raffinés et une finale longue et élégante.





Alcool:13,50 %

Composition: 80% Sangiovese, 20%

Canaiolo







Vino Nobile Di Montepulciano Riserva 2018

Le Saviez-Vous?

Le terme "Nobile" dans **Vino Nobile di Montepulciano** vient de son exclusivité historique aux aristocrates de Montepulciano, soulignant son héritage noble et son statut prestigieux parmi les vins toscans.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- Fromages affinés : Complètent la complexité et la texture du vin.
- Ragoût de sanglier : Sublime les saveurs robustes et terreuses du vin.
- Chevreuil rôti : S'accorde avec les tanins veloutés et la profondeur du vin.
- **Risotto aux cèpes** : Met en valeur l'équilibre élégant entre les notes fruitées et savoureuses.



Decanter (DCT): 95 Points (2018)

Ripe, powerful, and earthy, with a woody, herbal nose and a hint of a medicinal quality. The smoky palate offers intense blackcurrants, tar, balsamic sweetness, and a little touch of farmyard. A youthful wine, compact and powerful.



Wine Spectator (WS): 94 Points (2018)

Polished and saturated with black cherry, plum, leather, tobacco, incense and iron aromas and flavors, this red is both complex and harmonious. Beautifully balanced, with enough tannins to age another decade or longer. The aftertaste reveals fruit, savory and mineral elements. Sangiovese and Canaiolo. Drink now



Wine Enthusiast (WE): 94 Points (2018)

The nose starts metallic and tangy, then turns herbaceous, earthy and spicy, with a sweet undercurrent of red berries. The palate is light and bright, but a rich, iron minerality, taut tannins and vibrant acidity provide depth.



