



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

Il Guercio Toscana IGT

Millésime	2024
Viticulteur	Tenuta di Carleone
Région	Toscane
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins du Il Guercio provient d'un clos unique, le "Mello", situé à 700 mètres d'altitude dans la région de Gaiole dans le Chianti. La cuvaision est effectuée dans des cuves en béton. 20 % des raisins sont fermentés avec leurs tiges, afin de conserver plus de structure et de caractère. Macération très longue de jusqu'à 4 mois. Puis fermentation pendant 12 mois dans des cuves en béton.

Notre note de dégustation

D'un rubis lumineux, Il Guercio scintille dans les verres. Avec son caractère fruité, élégant et harmonieux, il se distingue clairement des styles classiques. Arômes subtiles de fruits rouges et tanin parfaitement équilibré. Au palais, une combinaison parfaite entre la discrétion du moût toscan et l'élégance d'un grand Sangiovese.

Tenuta di Carleone

Le domaine viticole Tenuta di Carleone a été fondé en 2012 par l'entrepreneur autrichien Karl Egger et sa famille. La propriété de 100 hectares, composée de collines boisées, de petites rivières idylliques et de plateaux fertiles, compte environ 20 hectares de vignes. Son oenologue n'est autre que Sean O'Callaghan, producteur de vin chez Riecine pendant de nombreuses années. Sean, Il Guercio (le coquin borgne), comme ses amis aiment l'appeler, est un véritable passionné et fanatique de qualité. Il travaille exclusivement selon des principes organiques et biodynamiques. La levure sèche active et les produits de collage sont tabous dans sa cave.



Convient avec

