



Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti (Toscane)

Liù Merlot Toscana IGT

Millésime	2021
Viticulteur	Castello dei Rampolla
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	100% Merlot

Vinification

Le vin non filtré a été élevé pendant neuf mois dans des cuves en ciment et des amphores en terre cuite, et a fermenté jusqu'à atteindre quasiment 0 g/l de sucre résiduel. Après la mise en bouteille, le vin vieillit pendant six mois supplémentaires.

Notre note de dégustation

Robe rouge profond, nez élégant et frais avec un bouquet de griotte, de laurier et de cassis. En bouche, il est frais et fruité, avec des arômes de groseille et de pruneau. Des tanins bien intégrés et une note légèrement salée. Longueur et élégance en fin de bouche. Maurizia a trouvé le caractère de ce vin très «féminin», c'est pourquoi, avec son frère, ils lui ont donné le nom de «Liù». Un hommage à leur mère Livia, qui était affectueusement appelée Liù par son mari Aleco Di Napoli.

Castello dei Rampolla

Les vins de Castello dei Rampolla, et notamment le Sammarco, ont acquis leur statut culte sous la direction du légendaire Alceo di Napoli. Alceo fut le premier dans la région du Chianti à planter des cépages bordelais de Cabernet Sauvignon. Ses enfants, Luca et sa soeur Maurizia, ont repris la direction du domaine depuis 1994. Ils ont consacré quatre années au passage à un mode de culture biodynamique. Aujourd'hui, ils produisent des vins parmi les meilleurs d'Italie - un succès en partie dû au célèbre oenologue Giacomo Tachis, qui leur apporta un précieux soutien.



Convient avec

