



PIETRAREGIA RISERVA 2015

Appellation Morellino di Scansano Riserva DOCG

description Pietraregia Morellino Riserva est un vin souple et élégant dont 2006 fut le premier millésime. Multi-dimensionnel, complexe et bien structuré, il est d'une remarquable élégance avec un caractère séduisant. Telles sont les qualités classiques des grands vins rouges produits dans la Maremma.

conditions climatiques La saison a été marquée par des pluies abondantes à la fin de l'automne et en hiver qui ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Le débourrement a eu lieu avec environ une semaine de retard par rapport aux années précédentes, mais le climat propice des mois d'avril et mai ainsi qu'un mois de juillet exceptionnellement chaud, adouci par des nuits fraîches, ont accéléré la croissance des plantes pour arriver à une véraison précoce. La maturation des grappes s'est poursuivie de manière très douce grâce aux pluies d'août qui ont abaissé les températures et permis la création d'un vin d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR DE PRODUCTION

PROVENANCE Comune di Magliano (GR)

NOTES TECHNIQUES

Variété Sangiovese, Cilieggiolo, Syrah

degré d'alcool 14 %

durée de cuvaison 20 jours

fermentation malolactique Immédiatement après la fermentation alcoolique

Cuve de vieillissement Fûts de chêne français

Durée de vieillissement 24 mois dont 2 mois en bouteille

FORMATS DISPONIBLES 750 ml

NOTES ORGANOLEPTIQUES Le Pietraregia 2015 arbore une robe rouge rubis. Au nez, il exprime des notes de fruits mûrs comme la prune et quelques soupçons de mûre entourés de notes florales de violette qui laissent place à des arômes fumés et épicés de cannelle. En bouche, il est élégant et franc et s'accompagne d'une belle acidité qui exalte des notes fruitées et fraîches de framboise avant de laisser place à des arômes épicés. La finale du Pietraregia est douce et longue.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Ragoûts de viande, en particulier de lapin et de poulet, ainsi que les fromages d'âge moyen