



Wijnfiche

Le Thadee - Costasecca | Umbria IGT | BIO Italie (UMBRIA) – 2019

Domaine

Le Thadee

Le domaine viticole Le Thadee a été créé assez récemment (2018) par l'achat de très beaux vignobles (7 hectares) sur les pentes douces de Montefalco. C'est une zone unique avec un terroir spécifique situé au sud de Pérouse. La production est réalisée selon les méthodes et concepts biologiques les plus avancés, en mettant l'accent sur les cépages et les traditions locales.

Vinification

Vinification en cuves avec contrôle des températures, 10 à 18 jours de macération. Elevage en cuves de 6 à 9 mois sur lies fines (bâtonnage).

Dégustation

Rouge rubis profond aux reflets violets. Arômes fruités et floraux avec des notes de prune, de myrtille, de cerise noire et un soupçon de poivre. En bouche un vin riche et fruité avec une belle acidité. Avec des tanins bien intégrés. Un vin doux avec une longue finale.

Mets adaptées

Viande - rouge | Pâtes (fraîches) - sauce aux tomates | Volaille - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16-17°C

Profil de goût: Souple et juteux

