

## Rosso di Montepulciano 2015

### Azienda Casale di Daviddi Aldimaro

---

#### Le domaine

Petit domaine de 15 hectares sur Montepulciano, en plein centre de la Toscane tout proche de Sienne. Le domaine familial existe depuis plusieurs générations, et gère le domaine de manière traditionnelle. Avec une production d'un peu plus de 60 000 bouteilles par an, l'Azienda Casale se positionne comme petit producteur toscan.

**Prix:**  **Puissance:** 3 (1:light, 5:powerfull)

#### Résumé:

---

Type:	Rouge
Millésime:	2015
Pays:	Italie
Appellation:	DOC Montepulciano
Producteur:	Azienda Casale di Daviddi Aldimaro
Contenu:	0.75L

#### Terroir:

---

Sol:	Argileux et caillouteux, exposition Sud-Sud-Ouest, 360m d'altitude
Cépage:	Sangiovese (85%), Canaiolo Nero (10%) et Mammolo (5%)
Âge de la vigne:	
Climat:	Méditerranéen
Conduite de la vigne:	Guyot
Particularité(s):	



## Élaboration:

---

Date de vendange:	Fin septembre, début octobre
Type de vendage:	
Elevage:	Cuves inox ainsi qu'un passage en barrique de chêne.
Mise en bouteille:	
Cépage:	Sangiovese (85%), Canaiolo Nero (10%) et Mammolo (5%)
Passage barrique:	6 mois

## Analyse:

---

Sucre:	
Acidité:	
PH:	

## Dégustation:

---

Vue:	
Nez:	
Bouche:	
Appréciation(avis):	

## Accord (mets):

---

T° service:	16 - 18°
Conseil sur le service:	
Met suggéré:	Soupe, fromage légèrement âgé et charcuterie.