



ITALIE DOC CORTONA 2018 " KLANIS " SYRAH TENUTA MONTECCHIESI / DAL CERO

Pays : Italie
Région : Toscana
Sous région :
Cépage(s) : 100% Syrah

Note de dégustation :

Ce vin apparaît d'un rouge pourpre intense, presque opaque. Les fruits bien mûrs enrichissent le bouquet, comme la prune, la mûre, le cassis et la myrtille, relevés par des notes de fruits confits, de chocolat, de vanille et de noisette torréfiée. Il s'ouvre en bouche sur des tanins parfaitement intégrés, équilibrés et fins même s'ils sont bien présents dans les premières années. La finale est longue et persistante.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accorde parfaitement avec les grillades et le gibier. Après vieillissement, une viande confite ou en civet fera merveille ainsi qu'une sélection de fromages affinés assez corsés.

Commentaires du sommelier :

Klanis est la grande cuvée en 100% syrah de la Tenuta Montecchiesi, domaine situé à Cortona dans l'est de la Toscane. Ce vin est issu des meilleures parcelles du domaine, sur le lieu-dit Manzano où les vignes sont cultivées selon le système « alberello », en petit buisson, afin de profiter d'une exposition lumineuse à 360°. Au chai, les meilleurs soins seront réservés à ces raisins comme une double sélection sur table de tri, avant et après égrappage. Seuls les baies de la plus haute qualité sont ensuite acheminés, sans pompage, dans des cuves en inox thermorégulées. Après fermentation à 25-28°C, le vin subit une macération de 10-15 jours à 28°C, pour une durée totale en cuve de 20-25 jours. Le vin sera ensuite élevé 16 mois en fûts de chêne et en grands fûts à température contrôlée, avant de



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

