

VIANDANTE

del Cielo

ROUGE 2018 VIANDANTE DEL CIELO

IGT Ombrie

Le Domaine Viandante del Cielo se situe au centre de l'Italie entre 300 et 370 mètres d'altitude. Les 4 hectares de vignes sont plantées sur d'étroites terrasses face au lac Trasimène. Les trois vins du domaine sont l'expression parfaite du caractère et de la mission de Viandante del Cielo : sophistiqués, raffinés et uniques. La production est très limitée.

La création la plus audacieuse du Domaine Viandante del Cielo est sa cuvée éponyme. Un vin dont la structure et l'équilibre ont été modelés sur les grands millésimes Bordelais. Les cépages internationaux, Cabernet-Sauvignon et Merlot, bénéficient d'un climat méditerranéen et d'un terroir unique, offrant à ce vin une version typiquement Ombrienne.



CÉPAGES

85% Cabernet-Sauvignon - 15% Merlot

RÉCOLTE

Récolte manuelle, sans aucune mécanisation. Les vignes, bénéficient d'un micro climat, elles sont exposées au sud et au sud ouest à flanc de coteaux, sur des sols qui tendent à concentrer des tanins de caractère

TERROIR :

Le Cabernet-Sauvignon est situé sur une parcelle haute du domaine, sur des sols de grès arides, tandis que le Merlot s'épanouit sur les sols alluvionnaires fertiles en partie basse des coteaux

ALTITUDE

300 - 380m

VINIFICATION

La fermentation se déroule juste après les vendanges, dans des cuves en béton thermorégulées afin de préserver la fraîcheur aromatique du vin

ELEVAGE

14 mois d'élevage en fûts de chêne Français, barriques Bordelaises neuves issues de forêts différentes et garantissant un affinage parfait, avant un long vieillissement de 8 ans en bouteille

ASPECT

Rubis foncé avec une teinte violette

NEZ

Nez délicat mêlant des notes de boîte à cigare, cassis et cerises griottes, prune séchée, expresso et cacao noir en poudre pour dévoiler ensuite des épices et un côté sous bois

BOUCHE :

L'attaque fraîche, se mêle à une jolie concentration. Notes de cerises noires, pruneaux et écorces de séquoia qui captivent les sens avec des tanins bien présents au grain fin

ACCORD METS ET VINS :

Médallions de chevreuil ou un magret de canard poêlé avec une réduction de prunes

GARDE :

12 à 15 années

