

Prunicce IGT Toscana Rosso

Domaine	Tenuta Pakravan-Papi
Région	Toscane
Appellation	Toscana IGT
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2018
Format	0,75L
Cépage	Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon et Cabernet franc 40%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en fûts 12 mois Elevage final en bouteille pendant 6 mois
Production	20.000 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis soutenu
Arômes	Fruits rouges, prune, cerise Notes florales et épicées
Saveurs	Un superbe assemblage où la structure nette et fruitée du Sangiovese s'unit à la perfection à la plénitude et au caractère épicé des Cabernets. Les tannins des Cabernets renforcent, sans les écraser ceux du Sangiovese. Bel équilibre entre puissance et fraîcheur. Un vin avec beaucoup de caractère. Une fin de bouche longue et délicatement épicée.
Température de service	18 – 20° C
Accord mets et vin	A déguster avec charcuteries, grillades, viandes rouges, canard rôti, aubergines au four, ratatouille
Potentiel de garde	10 ans
Note	Planté depuis des millénaires sur les côteaux de la vallée de Cecina, le « Sangiovetto » est le Prince des cépages de ce terroir. Ce vin est le résultat de l'association de la tradition et de l'innovation.

Cancelliaia IGT Toscana Rosso

Domaine	Tenuta Pakravan-Papi
Région	Toscane
Appellation	Toscana IGT
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2016
Format	0,75L
Cépage	Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en barrique 12 mois, cuve béton pendant 4 mois. Elevage final en bouteille pendant un an
Production	10.000 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Fruits rouges mûrs, griottes, pruneaux. Bouffées mentholées et notes balsamiques très nettes. Nuances d'épices douces, de poivre blanc, caramel et de sous-bois
Saveurs	Une attaque soutenue et épicée. Très belle complexité. Acidité moyenne, tannins très légèrement astringents. Notes chocolatées très agréables. Fin de bouche longue
Température de service	18 – 20° C
Accord mets et vin	A déguster avec grillades, bœuf bourguignon, viandes rôties. Excellent avec des fromages affinés peu gras
Potentiel de garde	Plus de 10 ans
Note	Le terroir de la "bassa val di Cecina" est devenue célèbre dans le monde entier pour la qualité de ses Cabernets plus riches et puissants, tout en gardant la fraîcheur aromatique de leurs parents Bordelais

Ribellante IGT Toscana Bianco

Domaine	Tenuta Pakravan-Papi
Région	Toscane
Appellation	Toscana IGT
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2019
Format	0,75L
Cépage	Riesling 60%, Malvasia Toscana, Malvasia di Candia, Chardonnay 40 %
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en fûts 12 mois. Elevage final en bouteille pendant 6 mois
Production	2.500 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune citron
Arômes	Mirabelle, agrumes, pamplemousse, fruits exotiques, melon jaune, fleur d'acacia
Saveurs	Equilibre parfait entre la fraîcheur des agrumes et la souplesse des fruits exotiques. Une fin de bouche élégante et minérale, agrémentée de notes aromatiques conférées par la Malvasia
Température de service	8 – 10° C
Accord mets et vin	A déguster en apéritif, avec tartare de thon, saumon fumé, daurade en croûte de sel, calamar à la grille. Parfait avec des raviolis chinois grillés ou à la vapeur. Fromages de brebis frais et de chèvre
Potentiel de garde	5 ans
Note	Le Riesling est issu d'une portion de terroir en bordure de la val di Cecina caractérisée par un surélévement marin riche de fossiles qui est très similaire aux sols du terroir Alsacien. Ribellante, nom inspiré des vers de Dante dans la Divine Comédie, veut exprimer la rébellion aux lieux communs qui veulent que la Toscane ne produise pas de grands vins blancs !