

# Prunicce IGT Toscana Rosso

<b>Domaine</b>	Tenuta Pakravan-Papi
<b>Région</b>	Toscane
<b>Appellation</b>	Toscana IGT
<b>Catégorie</b>	Rouge tranquille
<b>Millésime</b>	2018
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon et Cabernet franc 40%
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Elevage en fûts 12 mois Elevage final en bouteille pendant 6 mois
<b>Production</b>	20.000 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	14.5%
<b>Couleur</b>	Rouge rubis soutenu
<b>Arômes</b>	Fruits rouges, prune, cerise Notes florales et épicées
<b>Saveurs</b>	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.
<b>Température de service</b>	18 – 20° C
<b>Accord mets et vin</b>	A déguster avec charcuteries, grillades, viandes rouges, canard rôti, aubergines au four, ratatouille
<b>Potentiel de garde</b>	10 ans
<b>Note</b>	Planté depuis des millénaires sur les côteaux de la vallée de Cecina, le « Sangioveto » 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

<b>Domaine</b>	Tenuta Pakravan-Papi
<b>Région</b>	Toscane
<b>Appellation</b>	Toscana IGT
<b>Catégorie</b>	Rouge tranquille
<b>Millésime</b>	2016
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Elevage en barrique 12 mois, cuve béton pendant 4 mois. Elevage final en bouteille pendant un an
<b>Production</b>	10.000 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	14.5%
<b>Couleur</b>	Rouge rubis intense
<b>Arômes</b>	Fruits rouges mûrs, griottes, pruneaux. Bouffées mentholées et notes balsamiques très nettes. Nuances d'épices douces, de poivre blanc, caramel et de sous-bois
<b>Saveurs</b>	Une attaque soutenue et épicée. Très belle complexité. Acidité moyenne, tannins très légèrement astringents. Notes chocolatées très agréables. Fin de bouche longue
<b>Température de service</b>	18 – 20° C
<b>Accord mets et vin</b>	A déguster avec grillades, bœuf bourguignon, viandes rôties. Excellent avec des fromages affinés peu gras
<b>Potentiel de garde</b>	Plus de 10 ans
<b>Note</b>	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

<b>Domaine</b>	Tenuta Pakravan-Papi
<b>Région</b>	Toscane
<b>Appellation</b>	Toscana IGT
<b>Catégorie</b>	Blanc sec
<b>Millésime</b>	2019
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	Riesling 60%, Malvasia Toscana, Malvasia di Candia, Chardonnay 40 %
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Elevage en fûts 12 mois. Elevage final en bouteille pendant 6 mois
<b>Production</b>	2.500 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	13%
<b>Couleur</b>	Jaune citron
<b>Arômes</b>	Mirabelle, agrumes, pamplemousse, fruits exotiques, melon jaune, fleur d'acacia
<b>Saveurs</b>	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
<b>Température de service</b>	8 – 10° C
<b>Accord mets et vin</b>	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
<b>Potentiel de garde</b>	5 ans
<b>Note</b>	Le Riesling est issu d'une portion de terroir en bordure de la val di Cecina caractérisée par un surélévment 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 !