

## Il Pugnalone 2016 Rosso Umbria IGT

<b>Domaine</b>	Torre Bisenzio
<b>Région</b>	Ombrie
<b>Appellation</b>	Umbria IGT
<b>Catégorie</b>	Rouge tranquille
<b>Millésime</b>	2016
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	Sangiovese 55%, Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah 45%
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Le Sangiovese est élevé en barrique de deuxième vin pendant 12 mois avant assemblage. Elevage final en bouteille pendant un an
<b>Production</b>	2.500 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	13.5%
<b>Couleur</b>	Rouge rubis intense
<b>Arômes</b>	Fruits noirs Cerise noire, mûre, arôme floral de violette. Notes de poivre blanc et épicées, bouffées crayeuses et minérales
<b>Saveurs</b>	Une attaque soutenue et épicée. Tanins fermes et bien fondus. Parfait équilibre et subtile acidité. Fin de bouche longue, ronde et délicate
<b>Température de service</b>	17– 18° C
<b>Accord mets et vin</b>	A déguster avec viandes rouges, veau en sauce, volailles
<b>Potentiel de garde</b>	10 ans
<b>Note</b>	<b>Agriculture Biologique. Vignes à plus de 500 m d'altitude.</b>

## Bianco di Bisenzio 2019 Grechetto Umbria IGT

<b>Domaine</b>	Torre Bisenzio
<b>Région</b>	Ombrie
<b>Appellation</b>	Umbria IGT
<b>Catégorie</b>	Blanc tranquille
<b>Millésime</b>	2019
<b>Format</b>	0,75L
<b>Cépage</b>	Grechetto 90%, Sauvignon Blanc 10%
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle. Vinifications et élevage séparées en cuve inox pendant 6 mois. Elevage final en bouteille pendant au moins 2 mois avant commercialisation
<b>Production</b>	2.000 bouteilles
<b>Degré alcoolique</b>	13.5%
<b>Couleur</b>	Brillant jaune paille
<b>Arômes</b>	Raisin à peau épaisse le Grechetto offre des arômes de citron, melon, d'aubépine et même de coquillage. Le Sauvignon apporte des notes tropicales et de pêche jaune
<b>Saveurs</b>	Très aromatique, frais, et minéral. Equilibre parfait. Fin de bouche longue et savoureuse
<b>Température de service</b>	8 – 10° C
<b>Accord mets et vin</b>	A déguster en apéritif, avec des fromages frais, une quiche aux asperges et ricotta, des poissons à chair blanche, des spaghetti alle vongole.
<b>Potentiel de garde</b>	3 / 4 ans
<b>Note</b>	<b>Agriculture Biologique. Vignes à plus de 500 m d'altitude.</b> <b>Le Grechetto est un cépage blanc autochtone de l'Ombrie.</b>