

# 'Villa da Vinci Santo Ippolito' Rosso Toscana 2018

Cantine Leonardo da Vinci



Un succès en série ! Pour la troisième année consécutive, la Cantine Leonardo da Vinci remporte la note maximale de 99 points auprès de Luca Maroni avec ce super-toscan phénoménal. Un excellent rapport-qualité prix !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Cantine Leonardo da Vinci</b>
Région	<b>Toscane</b>
Cépage	<b>Merlot Syrah Sangiovese</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2026</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 99/99 Points Luca Maroni

« La Toscane dans toute sa splendeur viticole et œnologique. Des saveurs délicieuses de confiture de mûres, avec des accents épicés. Un vin concentré, puissant et harmonieux. Chapeau ! »

## Note de la rédaction

Dans les douces collines qui entourent le village pittoresque de Vinci, les raisins de merlot,

syrah et sangiovese sont récoltés pour donner vie à cet excellent vin. C'est la patrie de Léonard de Vinci, d'où la belle étiquette ornée de la Vierge Marie et de l'archange Gabriel tels qu'ils sont représentés dans le tableau 'L'Annonciation', lequel peut être admiré dans la Galerie des Offices à Florence. Luca Maroni, référence en matière de critique œnologique en Italie, décerne pour la troisième fois 99 points, la meilleure note possible dans son classement.

## **Note de dégustation**

Le parfum fruité riche vous salue gracieusement : mûre, cerise, framboise et mousse de prune, l'ensemble finement épicé avec du poivre noir et un soupçon d'eucalyptus. En bouche, le vin est extrêmement moelleux et soyeux, très corsé et doté de tanins subtils, presque imperceptibles. Son équilibre est tout simplement parfait et sa finale semble ne jamais prendre fin. Une cuvée d'exception à un prix incroyablement raisonnable !

## **Accords mets & vin**

Ce vin rouge extrêmement souple peut être très bien servi avec des plats épicés, pas seulement des pâtes ou une pizza 'diavola', mais aussi des préparations thaïlandaises à base de chili. Un bon candidat également pour terminer un bon repas.

## **Domaine**

### **Un projet italien d'envergure**

La 'Cantine Leonardo da Vinci' a vu le jour en 1961 à l'ouest de Florence, dans le village baptisé Vinci (lieu de naissance de Léonard de Vinci). Au début, ce sont 30 viticulteurs à la tête de 70 ha seulement qui se sont réunis afin de mettre en place une cave moderne et d'augmenter ainsi la qualité des vins. Le succès ne s'est pas fait attendre et leur a donné raison. Entretemps, 200 vigneron se sont laissés convaincre du fait qu'il est possible d'obtenir de bien meilleurs résultats en commun que tout seul : aujourd'hui, les surfaces sous les vignes ont atteint 750 hectares. Un agrandissement du point de vue régional a également eu lieu. En 1990, la Cantina di Montalcino a rejoint le groupe, ce qui ajoute la zone viticole de Brunello au palmarès de la Cantine Leonardo da Vinci. Des œnologues hautement qualifiés et des économistes agricoles conseillent chaque vigneron et garantissent ainsi les normes élevées de la Cantine.

## **Un toscan aux cépages français et italien**

Le vin rouge 'Villa da Vinci Santo Ippolito' Rosso Toscana 2018 est un assemblage de sangiovese (50 %), de syrah (25 %) et de merlot (25 %). Il a fermenté dans de petites cuves inox pendant environ 20 jours à température contrôlée (28°C). L'élevage en barriques a duré douze mois, suite à quoi ce toscan bien spécifique a passé six mois supplémentaires en bouteille.