



'Uve portate a Cesena' Sangiovese Appassimento Romagna 2019 Cantine Leonardo da Vinci

Une couleur sombre et profonde, un fruit riche et une longueur formidable : cet Appassimento convainc sur toute la ligne. Luca Maroni, le critique de référence en Italie, attribue une fois de plus sa meilleure note, soit 99 points.

Type	Rouge
Producteur	Cantine Leonardo da Vinci
Région	Émilie-Romagne
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

99/99 Points Luca Maroni

« Le critique italien de référence se montre une fois de plus très enthousiaste à propos de cet Appassimento et lui attribue sa meilleure note, soit 99 points. » - Wine in Black

Note de la rédaction

Lorsque Léonard de Vinci se rend dans la région Émilie-Romagne en 1502, il remarque les raisins encore présents sur les ceps tard en automne qui semblaient y sécher. Il fait alors un croquis de ses observations, lequel orne aujourd'hui l'étiquette du vin rouge 'Uve portate a Cesena'. Ce qui a intéressé l'artiste-inventeur autrefois est de nos jours connu sous le nom de

la méthode dite d'appassimento. Celle-ci consiste à faire sécher les raisins soit sur le cep, soit après les vendanges sur des nattes. L'évaporation des liquides contenus dans les baies garantit concentration et densité, lesquelles prêtent plus tard au vin ses saveurs corsées et axées sur le fruit. Le résultat séduit Luca Maroni : l'expert de référence en Italie attribue sa meilleure note, soit 99 points sur 99 !

Note de dégustation

Le vin 'Uve portate a Cesena' arbore une robe rouge rubis aux reflets violets. Le bouquet est extrêmement charmant, avec des arômes de compote de prune, de cerise sombre et des notes de vanille. Moelleuses et corsées, ces saveurs concentrées se déploient également au palais. Malgré toute son opulence, la cuvée n'est pas exubérante, mais au contraire fraîche et dynamique.

Accords mets & vin

Un tel vin italien convient parfaitement avec une pizza ou des pâtes en sauce 'ragù'. Toutes sortes de plats braisés, végétariens ou avec de la viande, sont également un très bon choix.

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.

Une œuvre d'art de vinification

Le vin rouge 'Uve portate a Cesena' Appassimento Romagna 2019 de la Cantina Leonardo Da Vinci est sous le signe du cépage sangiovese. Après avoir atteint leur maturité, les raisins sont restés pendant quelques temps sur les ceps. C'est là que commence le processus de séchage, lequel se poursuit après les vendanges dans le chai. Les baies séchées sont ensuite délicatement pressées et fermentent à une température de 25°C. Suite à la fermentation malolactique, une partie du vin est élevée durant neuf mois en fûts.