

Pinot Grigio 'Dama con l'Ermellino' 2020

Cantine Leonardo da Vinci



Il n'est pas étonnant que le pinot grigio soit depuis des années l'un des grands succès italiens. Le fruit intense et la fraîcheur exquise de ce cépage sont tout simplement délicieux. La cuvée du domaine Cantine Leonardo da Vinci est une valeur sûre à laquelle Luca Maroni décerne 96 points.

Type	Blanc
Producteur	Cantine Leonardo da Vinci
Région	Émilie-Romagne
Cépage	Pinot Grigio
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/99 Points Luca Maroni

« Luca Maroni apprécie particulièrement les vins de la Cantine Leonardo da Vinci. Il attribue 96 points à son pinot grigio. » - Wine in Black

Note de la rédaction

Cela ne fait aucun doute : quiconque se nomme comme l'un des plus grands génies italiens de tous les temps ne manque pas d'ambition. La Cantine Leonardo da Vinci le prouve aisément depuis les années 1960. La coopérative fonctionne selon le principe suivant : l'union fait la force ! L'objectif est de produire des vins aux prix abordables et d'y refléter le terroir italien. Afin que cela soit possible chaque année, plus de 200 vigneron de Toscane et d'Émilie-Romagne participent à ce projet d'envergure. Un chiffre impressionnant !

Les qualités des vins présentés chaque année par la Cantine Leonardo da Vinci sur le marché sont également époustouflantes. Leur pinot grigio 'Dama con l'Ermellino' 2020 ne fait pas exception à la règle. Après tout, seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour cette cuvée unique en son genre. Ce n'est donc pas très étonnant que ce vin blanc révèle une grande noblesse lors de la dégustation, autant que le légendaire tableau de Léonard de Vinci 'La Dame à l'hermine' dont il porte le nom. Il s'agit bel et bien d'un monument de la viticulture italienne qui a séduit le critique Luca Maroni. Le résultat : 96 points ! Bravissimo !

Note de dégustation

La robe jaune paille étincelante est typique du cépage pinot grigio (pinot gris) du nord de l'Italie. Le bouquet est lui aussi typique, avec des arômes fruités de pomme jaune, de mangue et un soupçon de citron. Après quelques minutes, des nuances de noisette et de miel font leur apparition. En bouche, le vin convainc grâce à sa fraîcheur légère et séduisante, laquelle perdure jusqu'à la longue finale.

Accords mets & vin

Des légumes grillés, des moules ou un plateau de fruits de mer conviendront à merveille à ce pinot grigio : le vin est un accompagnement universel pour des plats végétariens ou pour tout ce qui vient de la mer. Une pizza fera également l'affaire.

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.

Place à la fraîcheur !

Le vin blanc Pinot Grigio 'Dama con l'Ermellino' 2020 signé par la Cantine Leonardo da Vinci est un assemblage de pinot grigio (85 %) et d'autres cépages blancs (15 %). Les raisins proviennent de vignobles installés sur les collines de Romagne. Après le pressurage, le moût a fermenté à une température entre 14 et 18°C afin de préserver la fraîche personnalité de la cuvée. Ensuite, le vin a été élevé, également à température contrôlée, en cuves inox pendant quelques mois.