



Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Toscane)

Il Randagio Toscana Rosso IGT

Millésime	2022
Viticulteur	Tenuta di Carleone
Région	Toscane
Degré	13% vol.
Cépages	60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Vinification

À l'issue de vendanges manuelles sélectives, le raisin est transformé avec soin dans le style du Guercino. C'est la rais on pour laquelle on l'appelle également «Il Guercino», demanière affectueuse. La cuvaision est effectuée dans des cuves en béton. Une partie des tiges et rafles de raisin est laissée pour la longue macération de 4 mois, conférant au vin son caractère intense. La macération est suivie d'un élevage de 12 mois également dans des cuves en béton.

Notre note de dégustation

Il Randagio, le «chien errant» est une très belle cuvée de merlot et cabernet franc. Nez finement épicé accompagné d'un puissant arôme de baies noires. En bouche, doux arômes de myrtilles, tanins souples et doux et descente facile - frais, épicé et funky!

Tenuta di Carleone

Le domaine viticole Tenuta di Carleone a été fondé en 2012 par l'entrepreneur autrichien Karl Egger et sa famille. La propriété de 100 hectares, composée de collines boisées, de petites rivières idylliques et de plateaux fertiles, compte environ 20 hectares de vignes. Son oenologue n'est autreque Sean O'Callaghan, producteur de vin chez Riecine pendant de nombreuses années. Sean, Il Guercio (le coquin borgne), comme ses amis aiment l'appeler, est un véritable passionné et fanatique de qualité. Il travaille exclusivement selon des principes organiques et biodynamiques. La levure sèche active et les produits de collage sont tabous dans sa cave.



Convient avec

