



## IGT Toscana Percarlo 2007 San Giusto a Rentennano

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Vin issu à 100% des meilleures vignes de Sangiovese, sélectionnées à partir de 6 parcelles différentes totalisant 7 hectares. Ces parcelles ont en commun leur sol du Pliocène, soit plusieurs couches de sables et de pierre sur une profondeur de 3 à 5 mètres, reposant sur une couche crayeuse. Les rendements sont très faibles, un peu plus d'un kilo de raisin par cep. Ce vin n'est produit que dans les meilleures années : il n'y a pas eu de 2000 ou de 2002.

### Commentaires

Le millésime 2007 a connu un débourrement et une floraison précoce, suivi d'un été tempéré mais globalement assez humide et chaud. Les producteurs qui ont choisi d'attendre et de profiter du temps sec et des belles amplitudes thermiques de septembre et d'octobre ont été récompensés par une vendange abondante et très saine. Les degrés alcooliques sont élevés mais l'acidité l'est également, gage de grand vieillissement.

**Vendanges** les 24 et 25 septembre, et le 1er octobre 2007

**Appellation** : IGT Toscana

**Cépages** : 100% Sangiovese

**Vinification** : Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

**Macération et fermentation alcoolique** : En cuves inox pendant 35 jours.

**Fermentation malolactique** : juste après la fermentation alcoolique, en barriques.

**Elevage**: 22 mois en barriques de 225 litres de chêne français (Allier, Nevers), dont 15% de neuves.

**Vieillessement** : 6 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : sans filtration ni collage en février 2009

**Production totale**: 18104 bouteilles

**Alcool** : 14,5%

**Acidité totale** : 6.04 g/l

**Ph** : 3.34

**Note de dégustation** : Un vin onctueux, mûr et riche, très harmonieux, à la chair veloutée et subtile. Intense, complet, c'est un très grand vin, long et persistant. Grand potentiel de garde, mais déjà très expressif. Une des plus grandes expressions du sangiovese. A réserver aux gibiers, aux belles pièces de boeuf ou à la meilleure cuisine méditerranéenne.

Température de service : 16-18°C

**A boire entre** : 2011 et 2025