

POGGIO ANIMA BELIAL

TOSCANA – SANGIOVESE

ROUGE SÉDUCTEUR & FRUITÉ



PROFIL :

Belial est un démon manipulateur et attisant la révolte, un des Princes de l'Enfer. Il est la définition la plus pure de « l'anarchie ». Il faut y voir une corrélation avec les « Super Toscans » ou « IGT », qui ont introduit ou fusionné les variétés internationales avec les cépages indigènes. Ça n'est pas le cas dans cette cuvée 100% Sangiovese provenant d'un seul vignoble celui de Montecucco, dans la zone de Chianti Colli Senesi. Il vous transportera dans les collines de Toscane pour un prix imbattable.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Sangiovese
- Climat : un climat continental tempéré.
- Terroir : des parcelles en altitude sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins ont été récoltés à la main et ont subi 2 semaines de pré fermentation pour extraire couleur et arômes riches. La fermentation alcoolique et malolactique s'est déroulée en cuves inox. Il a ensuite été élevé pendant 6 mois en barriques neutres pendant de façon à laisser tout le protagonisme au Sangiovese.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Il offre un flux constant d'arômes de cerises et de prunes. Il continue de s'ouvrir sur des notes florales de violettes et de roses rouges, c'est une envolée d'épices, de notes fumées, de tabac ; c'est charnu et généreux avec une finition mentholée très rafraichissante. Chaque gorgée savourée nous ramène en Toscane, on respire la terre dans ses tannins moelleux, il est sec, et délicieux !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : des brochettes de boeuf au poivre rose, tomates cerises ; des côtelettes d'agneau à l'ail et au romarin ; une bavette de boeuf et poivrons rouges confits ; des biftecks à la florentine ; un filet de veau aux fines herbes avec salsa de tomate...