



La Maison Volpi a récemment décidé d'élargir son portefeuille avec des vins « bio » (en utilisant raisins cultivés sans l'utilisation de pesticides) d'autres régions italiennes. Parmi ces vins, il y a le BOIRA' produit avec Sangiovese 100% de la région des Marches.

Ce cépage est sans doute un de plus ancien et de plus répandu en Italie : la caractéristique du Sangiovese des Marches (grâce à l'influence de la mer qui est très proche) est d'être plus élégante que le Sangiovese de l'Emilia Romagna. Il rappelle la finesse de celui de la Toscane. Le nom Boirà, qui signifie en italien grotte, un il y a, en effet, plusieurs grottes magnifiques à visiter dans la région des Marches.

Le vignoble de 20 hectares est situé à une altitude de 300 mètres dans la région d'Ascoli Piceno. Les sols sont composés d'argile et sable. La vendange est faite manuellement. Après la macération (60-70 heures), la fermentation a lieu en cuves en acier inox à températures contrôlées. Le jeune vin repose ensuite pendant 8 mois en barriques de chêne avant de reposer encore pendant quelques mois en bouteilles avant expédition.

Le vin est très élégant, avec une multitude d'arômes, il est harmonieux avec les tannins bien équilibrés. Le Boira' accompagne les viandes rôties, les fromages faits, les pâtes en sauces...

Température de service : 18°

Boirà ... c'est à boire ! Ce n'est pas seulement un calembour !

## Fiche Technique



*“Vin produit avec raisins bio”*

- **Cépage:**.....Sangiovese
- **Région de Production :**.....Les Marches, region de Ascoli Piceno
- **Extension des vignobles :**..... 20 hectares situés à une altitude de 300 mètres
- **Sol :**..... argile et sable
- **Vendange :** ..... à la main
- **Maceration** .....maceration en cuves en acier inox pendant 60-70 heures minimum
- **Vinification :**.....fermentation en cuves en acier inox à températures contrôlées
- **Vieillessement:**.....8 mois en barriques
  
- **Couleur :**..... rouge rubis
- **Bouquet:**.....intense, le vieillissement en chêne lui donne une gamme exceptionnel d'aromes.
  
- **Gout :**.....harmonieux, tannins bien équilibrés
- **En accompagnement** .....viandes rotis et fromages.

- |   |   |
|---|---|
| - <b>Degrés d'alcool :</b> .....13,00 % Vol | - <b>Acidité Volatile :</b> .....0,40 g/l |
| - <b>Acidité Totale :</b> .....5,20 g/l     | - <b>Total SO2:</b> .....40 mg/l          |
| - <b>Sucres residuels :</b> .....2,4 g/l    |   |

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| - <b>Poids Bouteille :</b> 600 gr     |   |
| - <b>Poids carton : vide</b> → 200 gr | - <b>Poids carton de 6 bouteilles :</b> 8 Kilos |
| - <b>Bouteilles par carton :</b> 6    | - <b>Cartons par palette :</b> 100              |
| - <b>Cartons par couche :</b> 25      |   |