



« Boirà » Sangiovese Marche Igt Volpi

Le Sangiovese est sans doute un des cépages plus anciens et plus répandus en Italie : la caractéristique du Sangiovese des Marches (grâce à l'influence de la mère qui est très proche) est d'être plus élégant que le Sangiovese de l'Emilia Romagna et rappelle la finesse de celui de la Toscane. Le nom Boirà, qui signifie en italien grotte, antre se lie à la région où il y a plusieurs grottes magnifiques

- **Cépage:** *Sangiovese*
- **Région de Production** *Les Marches, région de Ascoli Piceno*
- **Extension des vignobles** *20 hectares situés à une altitude de 300mt*
- **Sol** *argile et sable*
- **Vendange** *à la main*
- **Macération** *macération en cuves en acier inox pendant 60-70 heures*
- **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 rôties et fromages.*