Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG "Simposio", Tenuta Trerose



Inspiré par le célèbre "Banquet" de Platon, "Simposio" représente l'apogée du Vino Nobile de Trerose, issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs Sangiovese du domaine. Ce vin allie profondeur historique et excellence œnologique, offrant une expérience sensorielle où élégance, complexité et terroir toscan s'expriment avec une rare intensité.

Origine: Les vignes, exposées sud-ouest, bénéficient de sols argilo-calcaires riches en galestro et en fossiles marins, typiques de Montepulciano. Ce terroir, marqué par un climat continental adouci par l'altitude et la proximité du lac Trasimeno, confère au Sangiovese une maturité optimale et une grande complexité aromatique.

Encépagement: 100% sangiovese

Vinification: Les raisins subissent une fermentation à température contrôlée avec plus de 20 jours de macération. L'élevage se poursuit 24 mois en barriques, suivi d'un repos en bouteille d'au moins 18 mois, pour une intégration parfaite des tanins et des arômes.

Dégustation: Sa robe grenat profonde révèle un nez complexe, mêlant épices douces, écorces d'orange confite et des touches de café torréfié. En bouche, il impressionne par sa structure tannique noble, sa minéralité marquée et une finale crémeuse, longue et harmonieuse.

Potentiel de garde: 8-12 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des viandes rouges maturées, du gibier en sauce, des plats truffés ou des fromages affinés. Son équilibre entre puissance et finesse en fait aussi un compagnon parfait pour des mets riches et savoureux, comme un risotto aux cèpes ou une daube provençale.