LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Meone
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Meone
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Umbria
Cépages	30% cabernet franc, 70% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Le Meone est un vin complexe mais souple aux arômes de cassis, de mûres, de framboises, de violette et de légères notes de vanille, de cannelle, de café et de poivre noir. En bouche, il y a une belle interaction entre le caractère vif (fruit, tanins fondus) du sangiovese et la structure (acidité vive et tanins puissants) du cabernet franc.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Rendement	max 500gfr par plante
Vendange	fin septembre/début octobre
Vinification	La fermentation et la macération dure +/- 14 jours en cuves en béton. La fermentation malolactique a lieu en barriques. La maturation dure environ 12 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques
Analytique	Alc.: 14,00 % Vol. Total acidity 5.43 g/l net extract 33.00 pH 3.60
Production	1.200 bouteilles