

Tenuta Buon Tempo La Furba 2024

Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Tenuta Buon Tempo
Appellation	Toscane, IGT
Région	Toscane
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Encépagement	Sangiovese
Viticulture	Biologique

Vinification

La vinification et l'élevage sont réalisés dans deux amphores en céramique, avec un petit pourcentage de grappes entières selon le millésime. La fermentation alcoolique se fait naturellement grâce aux levures indigènes. Le vin et ses peaux macèrent entre 4 et 6 mois dans les amphores. Une fois soutiré, le vin se clarifie par décantation. La mise en bouteille est effectuée dans l'année. La combinaison entre les grappes entières et le contenant inerte et poreux a permis de produire une expression originale du Sangiovese, d'une pureté exceptionnelle.

Sol

Surface viticole d'environ 8 hectares, exposée au sud-est à une altitude d'environ 250 mètres au-dessus du niveau de la mer. Densité de plantation des vignes d'environ 6000 pieds/hectare. Mode de conduite en cordon éperonné. Le sol est principalement composé de schiste et d'argile.

Élevage

En amphore.

Ce qui le rend unique

La Furba, qui signifie « Le Rusé » en italien, est le

