

Nom	Il Terzo Grado
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	The Juice Asylum
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	11% alicante, 8% canaiolo, 1% cilieggiolo, 18% mammolo, 1% merlot, 60% sangiovese, 1% syrah
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Fanatique de tout ce qui est original, intéressant et surtout axé sur le terroir, Alessio adhère à l'idée de permettre au vin d'avoir un terrain de jeu expérimental où l'élément naturel est encouragé plutôt que nié et placé dans une « installation » (un asile, si vous voulez) pour être corrigé de ses éventuels défauts. L' Il Terzo Grado charme avec ses arômes de sorbet à la cerise, de pétales de violette et de cassis. En bouche, c'est une explosion d'énergie où se mêlent joyeusement fruits rouges et noirs. Sa texture est juteuse et éclatante, soutenue par des tannins doux mais enveloppants, offrant une expérience pleine de vivacité.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de viande et salades, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Plusieurs vignobles à Montepulciano (Sangiovese) - Lama, Pian dell'Oca, Basaree, Val di Capraia, Ca Mencaglia (tous les autres cépages). Type de sol : Sable et limon (Montepulciano) - Calcaire et argile (Cortona).
Viticulture	Biodynamique
Vendange	Les raisins sont récoltés manuellement.
Vinification	La moitié du sangiovese macère sur la peau pendant 5 à 6 jours et l'autre moitié ne subit qu'une courte macération au pressoir. Les autres cépages sont soumis à une cofermentation semi-carbonique, puis assemblés au Sangiovese. Toutes les fermentations se font spontanément dans des cuves en acier inoxydable.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois en inox et en fûts de chêne.
Analytique	Acidité totale : 4,43 g/l, PH : 3,58
Production	708 caisses

