

Nom	Ipsus
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Ipsus
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Chianti Classico
Cépages	100% sangiovese
Description	Il Caggio est un petit hammeau médiéval au coeur-même d'un paradis unique, entouré de douces collines ornées de Sangiovese. C'est ce concept de 'clos' qui a attiré l'attention de la famille Mazzei. Il Caggio est situé entre 320 et 350m d'altitude et rassemble les conditions parfaites à la production d'un grand Sangiovese. Le terrain est principalement composé de schiste, d'argile et de marne calcaire et de fossiles. L'exposition des vignes est de sud-est à sud-ouest, avec un climat méditerranéen. Un terroir parfait pour la réalisation d'un chef d'oeuvre. L'IPSUS a une couleur rouge rubis vive et profonde. Le nez développe des arômes de cerise, de violette, de rose et de lavande, avec des notes de pelure d'orange, d'épices et de pierre écrasée. La bouche est pure, élégante et parfaitement équilibrée. La finale est longue et savoureuse. Un vin courageux, au charme indéniable, avec cette petite touche d'arrogance qui vise dans le mille.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Il Caggio (bourg près de Fonterutoli) - vignobles de 6,5 ha - 320 à 350m d'altitude - sol schiste argilleux, marne calcaire.
Vendange	28 septembre au 8 octobre.
Vinification	18 micro-vinifications.
Elevage	24 mois en barriques françaises (100% neuves).
Analytique	Extrait sec: 30,65 g/l - acidité totale: 5,95 g/l - sucre résiduel: 0,95 g/l
Production	5.000 bouteilles
Notes des critiques	jamessuckling.com: 97 Monica Larner, robertparker.com: 96 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 94

