



FRATTA 2017

Veneto IGT Rosso

Importation privée

En 1977, Fausto Maculan produit un vin dont l'étiquette portait le nom de Breganze Cabernet Fratta. De nombreuses conversations animèrent les cafés du village et bien des incrédules haussèrent les sourcils, car nul ne se doutait de l'explosion que créerait ce vin dans le monde, bouleversant l'œnologie de la Vénétie et obligeant les professeurs de sommellerie à se renseigner à savoir où était Breganze? Sachant bien qu'il n'ait aucune chance de vendre son vin auprès des Italiens chauvins qui n'admettaient pas qu'un aussi grand vin puisse surgir de Breganze, il fit une valise qui contenait plus d'échantillons que de cravates, un guide des grands restaurants et s'en alla, seul, aux États-Unis. Quand il revint, la production était vendue!

Cépages : 65% Cabernet Sauvignon (du vignoble Ferrata), 35% Merlot (du vignoble Villa Elettra)

Vinification : De la modeste commune de Breganze, le vignoble est traité avec les soins les plus grands. Sur les collines volcaniques, les raisins sont vendangés à la main et mis à sécher sur des treillis pendant 15 à 20 jours afin de concentrer les arômes. Le vin vieillira ensuite en barrique neuve de chêne français pendant 12 mois.

Dégustation : Sa robe est rubis sombre avec des reflets violacés. Son nez est complexe et offre une multitude d'arômes de petits fruits rouges telle la framboise, ainsi que des notes épicées de cacao et de café. La bouche est aussi riche en complexité. Elle est équilibrée, élégante, avec de fins tanins. Parfaitement structuré il vieillira très, très bien.

Accords : Idéal avec les viandes rôties ou grillées et les fromages vieilliss.

Code SAQ : 14917178

UVC : 6

