

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## Mephisto



ROSSO



LAVORAZIONE IN ANFORA



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annata:** 2020

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Francia

**Regione:** Loira

**Vitigno:** Cabernet Franc

**Suolo:** Granitico

**Estensione del vigneto:** 0,8 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 6500

**Età media del vigneto:** 50 anni

**Produzione media per ha:** 30 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e macerazione per 12 giorni. Svinatura e affinamento in anfora per 15 mesi.

**Solforosa totale:** 15 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 5.000

### PRODUTTORE



#### DOMAINE DE L'ECU

Fred e Claire Niger

### PERCHÉ

Il Mephisto di Domaine de l'Ecu è un vino rosso elegante, succoso e profondo. Un vino che alterna tratta ricchi e carnosì ad altri tesi e delicati. Una grande espressione dell'uso dell'anfora, che restituisce vini puri e nudi, affinati in materiali neutri, ma traspiranti.

### QUANDO

Quando avete la domenica libera e vi sale la voglia di cucinare, fate una pasta all'uovo, stesa e tagliata a mano per fare delle belle pappardelle. Il pomeriggio invece dedicatelo al ragù, di manzo o cinghiale, e alla lettura di un bel libro, mentre cominciate a bere il primo bicchiere di Mephisto.

