

**SAPAIO AZIENDA PODERE SAPAIO MISTER MASSIMO PICCIN**  
**CASTAGNETO CARDUCCI TOSCANE**

L'Azienda de Monsieur Piccin se situe sur Castagneto Carducci ,Bolgheri à 60 km de Livourne. Ici tout est baigné par la présence omniprésente de la mer ,ce qui pourrait paraître étrange pour une région viticole .La nature est magique et prenante ,elle ne ressemble en rien à celle que nous avons l'habitude de découvrir en Toscane .Le terrain est généralement plat ,réservé à l'agriculture, seule la majestueuse colline ou niche le domaine du Baron Insisa de La Rochetta dénote dans le style, cela ajoute encore à la magie des lieux qui joue dans le registre sauvage mais très discipliné, on a envie de prendre son vélo ou son cheval et partir à perte de vue

Dans cette nouvelle partie du bas de la Toscane ont été créés les vins les plus célèbres tels Sassicaia, Ornellaia, Grattamaco, Massetto ,Guado al Tasso et j'en passe .Les producteurs les plus exigeants d'Italie se sont installés ici pour y produire des supers **toscans**, ces vins igt (indication géographique typique)qui leur permettent de composer les cépages à leur génie . Cette dérogation a donné naissance à des vins d'une grande ampleur, parfumés à souhait et produits en très petite quantité .Ici tout est luxueusement mis en œuvre pour la création de vins rares ,de très grande qualité et surtout irrésistibles au palais. Les amateurs et connaisseurs vous le diront, les vins de Bolgheri sont les plus savoureux et les plus élégants d'Italie, seuls les prix plus élevés en ralentissent l'effet commercial . Autant de soins, de très petits rendements et une grande richesse organoleptique due à l'endroit particulier en font des produits de spéculation..**Podere Sapaio** , déjà le nom donne la note du style maison. Élégante simplicité, tons épurés ,souvent blancs avec cet élan d'un modernisme branché qui n'enlève rien au charme d'une maison de production vinicole Toscane. Ici les propriétaires vivent leur vins en esthètes avec saveur et joie de vivre .Derrière cette agréable impression se cache une grande rigueur de travail et deux vins qui reflète la grande potentialité d'une région unique en son genre. Le domaine est né en 1999,les 40 hectares sont situés entre Castagneto Carducci et Bibbona. Les cépages sont français ,cabernet sauvignon, cabernet franc, et merlot .Quelques autres hectares produisent une huile de dégustation superbe et d'un parfum irrésistible

Volpolo et Sapaio les deux vins maisons portent l'ancien nom de cépages de Bolgheri et respectent ainsi une tradition séculaire, ils sont produits par un œnologue exemplaire Monsieur Carlo Ferrini internationalement réputé pour ses recherches sur cépages. Le terroir de Bolgheri et ses productions de haut de gamme vous séduiront dans ces deux belles bouteilles ,toute l'âme d'une équipe s'y trouve enfermée avec délices et malices .

**CEPAGES** 70 % Cabernet sauvignon 10 % Merlot 10 % Petit Verdot 15% 10% Cabernet Franc  
14 mois d'élevage en fûts français et 6 mois de repos en bouteilles

**SAVEURS** robe compacte aux tons rubis foncé à violets . Au nez, parfums de fruits très mûrs du style cerises et bouquet imposant de fleurs et verdure sauvage. En bouche ,le vin est dense, fin très pulpeux et élégant sue des saveurs de fruits cueillit à parfaite maturité, une note minérale rappelle le terroir imposant de la région et le cabernet sauvignon reflète ses caractéristiques avec beaucoup de finesse, la saveur envoûtante des fleurs et bosquets de la région, amplifie la rareté de la parcelle Le vin est très séduisant ,original , suave et inédit. Au rendez vous un Bolgheri rosso avec sa parfaite identité de production ,un Podere Sapaio dont vous ne vous lasserez jamais

**SERVICE** pour ses 14.5 ° paraît très facile à boire, décantez le 45 minutes ou plus il sera beaucoup plus typé, élégant et voluptueux. Les vins de Toscane sont des vins de garde, ils vieillissent à merveille sur un panel gustatif toujours en évolution, la carafe n'est donc pas un luxe inutile

**ACCOMPAGNEMENTS CULINAIRES :** Bœuf à la moelle, bœuf braisé à l'origan, bœuf à la crème de morilles, entrecôtes aux oignons, carbonades flamandes, cailles au foie, à l'orange aux raisins, fricassée de cailles aux aubergines, côtes de veau aux asperges, blanquette de veau aux chicons, contre filet aux échalotes, côtelettes d'agneau au thym et romarin, beignets de porc fourrés aux dattes.

**GARDE :** se gardera 10 ans ensuite suivre son évolution, ces vins sont de nouvelles productions qu'il faut apprendre à connaître et évaluer dans le temps.