Rosso di Montalcino DOC 2021

Spécialité en approvisionnement continu

Ce vin est issu de vignes de 3 vignobles de la Tenuta Caparzo soit, San Piero Caselle à 250 mètres, Caparzo à 220 mètres et Il Cassero situé à 270 mètres d'altitude sur un terroir de sédiments de pliocène et sablo-argileux, qui s'étendent sur 70 hectares dans la commune de Montalcino. Les techniques de production sont en même temps artisanales, classiques et modernes, avec pour but ultime la recherche et la constance de la qualité.

Région : Toscane

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main, à pleine maturité. La fermentation se fait en cuves d'inox puis le vin vieillit 12 mois en tonneaux de chêne de Slavonie. Il est ensuite affiné 3-6 mois en bouteille avant sa mise en vente.

Dégustation : Sa robe est d'un rouge rubis soutenu et son bouquet offre des arômes éclatants de framboise, de violette et de grenade. En bouche, il est savoureux, avec une belle fraicheur, d'une belle souplesse, gourmand, généreux et bien équilibré.

Accords : Ce vin est parfait avec les pâtes, les viandes rouges rôties ou en sauce, le gibier à plumes et les fromages affinés, ou tout simplement avec votre pizza favorite.

Service : Entre 15 et 17°C. Peut bénéficier d'un passage en carafe.

Code SAQ : 713354
Prix : 21,35$
Prix Licencié : 19,45$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339 montalvin@montalvin.com