



CÀ DEL PAZZO 2020

TOSCANA IGT
Spécialité par lot

Région : Toscane

Cépage : 50% Sangiovese, 50% Cabernet-Sauvignon

Vinification : Fermentation selon une méthode traditionnelle. Le vin est ensuite élevé pendant 24 mois en barriques de chêne français, avant de poursuivre son affinage en bouteille pendant au moins 12 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis profond. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits mûrs mêlés à des notes empyreumatiques, relevés par des touches d'épices et de vanille. En bouche, le vin se montre à la fois structuré, souple et généreux, avec une belle longueur qui s'achève sur une finale agréable de fruits et de nuances résineuses évoquant les conifères.

Accords : Accompagne très bien les viandes grillées, les plats avec champignons ou des fromages bien affinés.

Service : Laissez décanter et servir à 18° C.

Code SAQ : 12721809

Prix détail : 38,00\$

Prix licencié : 33,05\$

UVC : 12

