



IL FALCONE RISERVA 2014

Castel del Monte DOCG

Produit de spécialité

Région : Pouilles, Italie

Appellation : Castel del Monte DOCG

Cépage : 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano

Élaboration : Vendanges à la mi-octobre, un peu plus tard pour les cépages plus vieux comme le nero di troia. Macération durant 12-14 jours en cuves inox, de multiples remontages pour oxygéner le moût et assouplir les tanins

Viellissement : 14 mois dans des barriques de chêne français d'âge varié, pour affiner les tanins sans imprimer au vin un goût trop boisé.

Dégustation : Vin exhibant une couleur grenat de bonne intensité. Nez complexe qui s'ouvre sur des arômes de cuir, de boîte à cigares et de prune. Prenez plaisir à savourer ce rouge sec exprimant une agréable fraîcheur et muni de tannins charnus. En rétro olfaction, il rappelle des saveurs de raisin de Corinthe. Il dévoile une texture ample qui se prolonge dans une finale persistante.

Accords : Accompagne bien les pâtes sauce à la viande, le lapin à la moutarde, l'agneau.

Autres infos : 1,6 g/l de sucre résiduel. 13.5% Alc. Vol.

Code SAQ : 14790795 (750ml) – 13026701 (1.5L)

Prix régulier : 23,80\$ - 47,25\$

Prix Licenciés : 21,92\$ - 41,10\$

UVC : 12/ 6

