



## POGGIO AL DRAGO 2016 RUBICONE IGT

Spécialité par lot



**Région :** Emilie-Romagne

**Cépages :** 85% Sangiovese, 15% Merlot

**Vinification :** Vendange manuelle. Fermentation en cuves d'inox à température contrôlée pour environ 9-10 jours. La fermentation malolactique et le vieillissement se font dans les cuves d'inox.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis. Bouquet typique de fruits et fleurs tels que la rose, la cerise et la framboise. C'est un vin d'une complexité équilibré. Un vin qui marie la philosophie du «sans chêne» avec du corps et un style convivial qui se boit bien.

**Accords :** Fantastique avec les plats riches italiens comme les pâtes, les viandes grillées et les steaks. Accompagnement idéal pour le barbecue.

**Pourcentage d'alcool :** 13%

**Code SAQ:** 10780469

**Prix :** 16,65\$

**Prix licencié :** 15,70\$

**UVC :** 12

