



FATTORIA LE PUPILLE



POGGIO VALENTE 2017

Toscana Rosso IGT

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Le premier millésime embouteillé du Poggio Valente date de 1996., lorsque Elisabetta a décidé d'acquérir le vignoble Poggio Valente près de Pereta. Le Sangiovese lui confère une structure remarquablement élégante. Les sols de son terroir, Pereta, lui ajoute une richesse et une structure unique.

Vinification : Les récoltes ont lieu à la fin Septembre. Les raisins sont d'abord délicatement pressés et macérés durant plusieurs heures à basse température. La fermentation s'effectue dans des cuves d'inox à 26 C et le vieillissement se fait dans des barriques neuves de 500L- 600L.

Dégustation : Robe rouge rubis avec de légers reflets grenat. Au nez, on perçoit des notes de fruits rouges. En bouche, ce vin a des tannins bien intégrés, corsés et une finale agréablement fraîche et persistante.



Code SAQ: 13747314

Prix : 41,75\$

Prix licencié : 37,53\$

Uvc : 6



94 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE

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

montalvin@montalvin.com - www.Montalvin.com