



LA PINETA 2021

Toscana IGT

Importation privée

*Podere
Monastero*

Région: Toscane

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Fermentation à température contrôlée à 26°C pendant 12 jours. Vieillessement en fûts de chêne français pour une période de 12 mois. Affinage en bouteille pendant 7 mois.

Dégustation : Il s'ouvre sur des arômes invitant de cerise noire et de mûre fraîche, qui se rejoignent pour former des épices, du pain grillé, du pin et une touche de nuance minérale fraîche. Son corps est mi-corsé avec de beaux tanins polis qui s'étendent en bouche. Il présente un équilibre remarquable de fruits noirs mûrs et d'acidité menant à une finale juteuse. Ce pinot nero de style moderne est indéniablement délicieux.

Service : À 18°C.

Code SAQ : 14875238

Uvc : 6

