



Romagna 2019

Sangiovese Superiore Riserva DOC

Produit en approvisionnement continu

Région : Émilie-Romagne

Cépage : Sangiovese 85%, Syrah 15%

Vignobles : Le vignoble est situé dans la partie nord de Romagne.

Vinification : Les raisins sont récoltés manuellement puis triés et égrappés avant d'être placés en cuve pour laisser place à la fermentation alcoolique à 25 degrés Celsius. L'élevage se passe en fûts de chêne pour 50% de la cuvée durant 12 mois.

Dégustation : Un vin à la robe rouge sombre et vive. Le nez est marqué par des arômes complexes de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, l'attaque est puissante et offre une belle amplitude et une très longue persistance aromatique. Un vin d'une élégance étonnante pour le prix.

Accords : Gourmand et gorgé de fruits, avec des tanins fermes, ce vin accompagne à merveille les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte ferme.

Code SAQ : 12203892

Prix : 14,95\$

Prix Licencié : 14,10\$

UVC : 12

