



FATTORIA LE PUPILLE



PELOFINO 2022

Toscana IGT

Importation Privée

Région: Toscane

Cépages : 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon,
20% Merlot

Vinification : Les récoltes ont lieu au début septembre pour le Merlot, à la mi-septembre pour le Sangiovese et début octobre pour le Cabernet Sauvignon. Fermentation à température contrôlée de 24°C en cuves d'acier. Macération pendant 15 jours. Vieillessement pendant 5 mois en cuves d'acier.

Dégustation : Robe rouge rubis intense; fruits frais et rouges au nez, senteurs florales de violette et de sous-bois méditerranéen. Corps souple avec des tannins doux.

Accords: Idéal à l'apéritif, avec des plats méditerranéens, des plats à base de viande et les fromages.

Code SAQ : 14908511

UVC : 12

