



FONTODI

Casa Via 2018

Colli Toscana IGT

Importation privée

Région : Toscane

Cépage : 100% Syrah

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation en cuves d'inox avec levures indigènes pendant au moins 2 semaines. Vieillessement en fûts français pendant 24 mois.

Dégustation : Un vin profond, sombre, à la couleur intense qui s'ouvre au nez sur des arômes concentrés de cerise, de prune noire et une touche d'épices. La bouche est structurée et corsée avec de jolis tanins et des caractères de cerise chocolatée. La finale est longue et élégante.

Code SAQ : 14918744

UVC : 6

