



Vallepiciola Rosso 2020

Toscana IGT

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay.

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Fermentation alcoolique en cuves inox sous température contrôlée de 22°C. Macération après fermentation alcoolique pendant 4 semaines. Vieillesse en barriques 50% neuves pendant 20 mois. Vieillesse en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis profond. Parfums de cerise, de groseille, de violette avec des parfums de tabac et de chocolat noir. Bouche élégante avec un trame tannique parfaitement intégrée. Arrière goût avec des notes balsamiques et très longue finale.

Code SAQ ; 15193600

Prix : 142,25\$

Prix Licencié : 122.25\$

UVC : 6

