FANTINI SANGIOVESE

Puglia IGT

Produit régulier

Région : Les Pouilles

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins proviennent de Canosa di Puglia, de Barletta et d'autres villes de la région. Une fois récoltés, les raisins sont délicatement égrappés avant de subir une macération et fermentation de 10 jours.

Dégustation : De couleur grenat, le Sangiovese Fantini charme par ses arômes intenses et persistants très fruités (fraise et mûre) et légèrement boisés. En bouche, il est moyennement corsé tout en ayant des tannins présents et bien balancés. Le Sangiovese Fantini est prêt à boire dès maintenant.

Accords : Délicieux avec les plats traditionnels italiens mais aussi avec les viandes et poissons grillés.

Service : Servir entre 16°C et 18°C.

Code : 12477501
Prix : 10,20$
Prix licencié : 9,83$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com / www.montalvin.com