



I MORI 2019

IGT

Spécialité par lot

Région: Calabre

Cépages : 70% Gaglioppo, 30% Cabernet Sauvignon

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main à la mi-octobre, Ils subissent une longue macération en cuves d'acier inoxydable thermo-contrôlées. Suit le vieillissement en fûts de chêne français pendant 12 mois qui affine l'exubérance des tanins et améliore la complexité aromatique.

Dégustation : Couleur rouge rubis avec des reflets violets, il possède un spectre aromatique complexe de fruits rouges mûrs combiné avec des notes d'épices, de vanille et de balsamique. Grande structure, concentré, le goût est plein, frais et bien équilibré.

Accords: Délicieux avec des pâtes savoureuses, du rôti et des fromages affinés. Servir à 18 degrés Celsius.

Taux d'alcool : 14% Alc./Vol.

Code SAQ : 14460577

Prix : 19,80\$

Prix licencié : 17,22\$

Uvc : 12

