



# Brusco dei Barbi 2019

## Rosso Toscana IGT

Spécialité par lot

L'étiquette est d'origine, conçu par Giovanni Colombini en 1969, année de sa première sortie.

**Région:** Toscane

**Cépages :** 90% Sangiovese, 10% Merlot

**Vinification :** Selon le développement saisonnier, les raisins, une fois égrappés et broyés, subissent un processus de collage avec une chute de température pouvant atteindre 16 ° C afin de faciliter l'extraction des anthocyanes et des polyphénols des peaux et de donner une plus grande stabilité à la couleur. La fermentation alcoolique suivante dure 10/12 jours à une température contrôlée de 27-28 ° C. Vieillessement: cuves en acier inoxydable.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis brillant et vif. Un nez de fruit éclatant présente des baies rouges et des fraises des bois, enrichies par de subtiles notes florales. Souple en bouche, frais et délicieusement buvable.

**Accords:** La polyvalence du vin s'accorde avec les viandes blanches, les coupes de porc salées, la sauce épicée, les fromages frais et les pizzas traditionnelles.

**Code SAQ :** 15217544

**Prix :** 20,50\$

**Prix licencié :** 17,83\$

**Uvc :** 12

