



## ROGGIO DEL FILARE 2018

ROSSO PICENO DOC

Spécialité par lot



**ELENOSI**  
ASCOLI PICENO

### IN VINO VERITAS

« Le vin est pour nous un art susceptible de vous faire rêver et nous croyons fermement à cet énoncé. En effet c'est la base de la philosophie de notre compagnie. Nous avons appris beaucoup du vin. Aussi aimons-nous associer dans la fabrication de nos vins, la tradition familiale et les technologies de pointe, ce qui nous permet d'aspirer à une grande qualité et d'assister à la naissance et à l'évolution du produit. Depuis 20 ans, sans diminution de la passion, tous et chacun ne visent qu'un but : le respect de la noblesse de ce breuvage. »

**Cépages :** 70% Montepulciano,  
30% Sangiovese

**Vinification :** Sur un sol argilo-calcaire profond et fertile, la vendange se fait à la main la première semaine d'octobre. Les raisins subissent un léger pressurage suivi d'une macération et d'une fermentation pelliculaire pour environ 20 jours. Le vieillissement se fait pour 18 mois en fûts de chêne suivi de 6 mois d'affinement en bouteille.

**Dégustation :** Rubis brillant avec des reflets grenat. Le bouquet est intense, élégant et raffiné. La bouche est ample et harmonieuse.

**Service :** 18°C.

**Code SAQ :** 10268326

**Prix SAQ :** 31,50\$

**Prix licencié :** 27,40\$

**UVC :** 6

