Rosso di Montalcino 2019

DOC

Spécialité par lot

La famille Colombini fait ce vin depuis 1892 dans la DOCG Brunello di Montalcino. Situé du côté sud-est de l'appellation, Fattoria dei Barbi est une des 13 maisons originales de cette prestigieuse appellation de la Toscane

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : : La récolte des raisins est manuelle pour tous les raisins du domaine. Avant la fermentation du moût, les raisins subissent une macération pré-fermentaire à froid à 16°C. pour ainsi extraire le maximum de composants d'arômes et de polyphénols. S'ensuit la fermentation alcoolique de 15-17 jours à une température de 27°- 28°C. Le vin est ensuite placé en fûts de chêne 2,25 à 15 HL où la fermentation malolactique a lieu. Le vin est ensuite affiné pendant 48 mois en fûts de 60 à 120 HL avant d'être embouteillé et de subir un affinage complémentaire d'un an avant la mise en marché.

Dégustation : Un vin d'un rouge grenat clair avec un disque évolué. Le nez rappelle la griotte, la bergamote et les fines herbes sur une note de cuir. En bouche une belle structure suave et sur les fruits rouges.

Accords: Vin déjà agréable à boire et à prendre en bonne compagnie sur des viandes grillées ou braisées.

Code SAQ : 13668552
Prix : 27,90$
Prix licencié : 25,48$
Uvc : 6

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