



PIPOLI ZERO 2018

Pipoli Aglianico del Vulture DOC



Région : Basilicate

**PRODUIT
SANS SULFITES**

Cépage : 100% Aglianico del Vulture

Vinification : Broyage doux et éraflage, fermentation avec des levures naturelles et sans ajout de dioxyde de soufre. Macération de 40 jours sur peaux, afin de conserver tous les polyphénols, bons pour la protection naturelle du vin de l'oxydation due au manque de CO2.

Description : Vin fait pour les buveurs confirmés, qui recherchent des produits naturels sans cette substance chimique connue sous le nom de « dioxyde de soufre ». Couleur rouge vif intense et parfum complexe, avec des notes de fruits rouges et des notes de vanille. En bouche, les tanins sont légers au début, puis il devient fort et soyeux.

Accords : Bon avec des entrées relevées, viandes rôties, viandes rouges et gibiers.

Service : 18°C

Code SAQ : 14313446

Prix : 19,60\$

Prix licencié : 17,05\$

UVC : 6

