



IL FALCONE RISERVA 2017

Castel del Monte DOCG

Produit de spécialité

Région : Pouilles, Italie

Cépage : 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano

Élaboration : Vendanges à la mi-octobre, un peu plus tard pour les cépages plus vieux comme le nero di troia. Macération durant 12-14 jours en cuves inox, de multiples remontages pour oxygéner le moût et assouplir les tanins.

Viellissement : 14 mois pour 50% dans des barriques de 225 litres et 50% dans des foudres de 30 hl en chêne français d'âge varié (1-3 ans). Le vin est ensuite remis en cuve de béton pour affinage complémentaire avant embouteillage et affinage en bouteilles pour 18-24 mois avant commercialisation.

Dégustation : Vin exhibant une couleur grenat de bonne intensité. Nez complexe qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, de cuir, d'épices exotiques et d'herbes séchées. Déjà prêt à boire, ce vin a une agréable texture apportée par le long mûrissement et par la fraîcheur naturelle qui rehausse des tannins charnus qui se prolonge dans une finale complexe et élégante. Excellent rapport qualité-prix.

Accords : Accompagne bien les pâtes sauce à la viande, le lapin à la moutarde, l'agneau au cumin et les viandes sauvages soit l'orignal ou le caribou.

Code SAQ : 14790795

Prix : 25,60\$

Prix Licencié : 23,13\$

UVC : 12

