TREFIANO RISERVA 2019

Carmignano DOCG

Importation privée

Région : Toscane

Cépages : 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo

Vignobles : Les raisins proviennent d'un vignoble de 104 hectares en culture biologique certifié. Les sols sont d'argile, de schiste et de calcaire.

Vinification : Les raisins fermentent en cuve d'inox. Le vin vieillira en tonneaux de 3.5hl pendant 18 mois, suivi d'un affinage d'au moins 24 mois en bouteille.

Dégustation : Couleur rubis profond. Nez ample, élégant, raffiné, doux et fruité avec un arôme épicé. En bouche, ce vin est doux, ferme, gras avec des tannins denses et doux, une acidité équilibrée en harmonie avec la texture et le corps fruité et épicés. Finale longue et persistante.

Accords : Il accompagne magnifiquement les viandes autant grillées que braisées et les fromages affinés à pate dure.

Service : Servir à 18°C-19°C.
Code SAQ : 14837670
Prix SAQ : 98.50$
Prix licencié :84.75$
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal, Qc. H2V 2K7- Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com/www.Montalvin.com