



MORMOFAIA

HAURIO 2019

Chianti Colli Senesi DOCG

Importation privée - **BIOLOGIQUE**

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins sont vinifiés à une température contrôlée entre 25/28°C dans des cuves en acier inoxydable. Trempage pendant 12 à 15 jours à l'aide de l'abattage du couvercle. Le vin est transféré dans des fûts de chêne de différentes capacités pour une période de 4 mois.

Dégustation : Rouge rubis intense. Parfum de fruits mûrs, d'épices, de prunes et de tabac. En bouche, il présente des tanins souples, un arrière-goût enveloppant et persistant.

Service : À 18°C. Parfait avec viande rouge grillée, viande bouillie, soupes, charcuteries et fromages affinés.

Informations supplémentaires : 13,5% Alc. Vol.

Code SAQ : 15026211

Uvc : 12

