



BRENTINO 2022
BREGANZE ROSSO DOC
Spécialité par lot



Fausto Maculan confesse que cette région de Vénétie est bénie des Dieux et remercie la nature qui généreusement accepte ces cépages d'origine française...

Région : Breganze, Vénétie.

Cépages : 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Vinification : La vendange se fait manuellement lorsque le raisin atteint sa pleine maturation. La fermentation s'effectue ensuite en cuve d'acier. La période de vieillissement dure un an et pendant ce temps, la moitié du vin repose en barrique de chêne français (1/3 neuves) tandis que l'autre moitié demeure en cuve d'acier.

Dégustation : Le Brentino est d'un rouge rubis profond. On retrouve au nez de séduisants arômes de mûres, de cerise noire avec des effluves florales et d'épices. En bouche, les saveurs de fruits noirs, d'épices fines sur des tanins soyeux et une finale bien équilibrée.

Accords : Il accompagne les pièces de viande rouge, grillées ou en ragoût, le magret de canard en sauce ainsi que les fromages à pâte molle affinés.

Service : Entre 16°C et 17°C.

Code SAQ : 10705021

Prix : 21,30\$

Prix licencié : 18,53\$

UVC : 12

