



IL FALCONE RISERVA 2019

Castel del Monte DOCG

Produit de spécialité

Région : Pouilles, Italie

Cépage : 70% Nero di Troia, 30% Montepulciano

Viellissement : Le vin vieillit pendant 14 mois, 50% en fûts de chêne français et 50% en barriques et en tonneaux de chêne français. Une année supplémentaire en bouteille avant sa commercialisation permet à Il Falcone de développer pleinement son élégance et sa complexité.

Dégustation : Robe rouge grenat éclatante ; un bouquet complexe de fruits rouges mûrs, de cuir, de tabac et d'épice. Une bouche complexe, bien équilibrée et longue, se terminant sur des tanins fins et harmonieux

Accords : Accompagne bien les pâtes sauce à la viande, de la viande rouge, des rôtis et des fromages affinés.

Code SAQ : 14790795

Prix : 26,60\$

Prix Licencié : 24,40\$

UVC : 12

