



PIEVASCIATA ROSSO 2022

Toscana IGT

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay. Certifié viticulture durable.

Région: Toscane

Cépages : Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Sangiovese 20%

Vinification : Fermentation alcoolique et macération en cuves d'acier inoxydable pendant 10-15 jours sous température contrôlée. Fermentation malolactique en barriques de chêne français pendant 8 à 10 mois.

Dégustation : Robe rubis intense aux reflets violets. Au nez il offre des notes de petits fruits noirs, de sous-bois et d'épices avec une finale moyennement longue

Accords : Le vin idéal pour accompagner les entrées à base de viande, les sauces rouges et les viandes rôties

Code SAQ : 14875203

Prix SAQ : 27,30\$

Prix licencié : 23,50\$

Uvc : 12

