



SAN LORENZO 2022 ROSSO CONERO DOC

Spécialité par lot



Région: Marches

Vignoble: Situés à Osimo et Ancona près de la mer ce qui apporte fraîcheur et minéralité au vin. Sols argileux et calcaire. Densité entre 2200 et 5680 vignes par hectare. Rendement de 8-9 tonnes par hectare.

Cépage : 100% Montepulciano

Vinification : La vendange est manuelle. La macération se fait pendant 10 à 12 jours dans des cuves d'inox, suivie par la fermentation malolactique. Ensuite, 50% du vin vieillit en fûts de chêne de 5000L à 8000L et l'autre 50%, en barrique de 3^e ou 4^e passage pour une période d'environ 12 mois. Après l'assemblage, le vin est embouteillé où il s'affine pour une période de 6 mois avant sa mise en vente.

Dégustation : La robe du San Lorenzo est d'un beau rouge rubis profond avec des reflets grenat. Au nez, prédominance du fruit, avec des arômes typiques de cerise. En bouche, il est riche, souple, chaleureux et rond, et ses tanins sont bien équilibrés. Longue finale intensément fruitée.

Accords : Il accompagne à la perfection les viandes grillées blanches ou rouges, les pâtes en sauce tomate ou farcies ainsi que les fromages affinés.

Service : entre 16 C et 18°C.

Code SAQ : 397174

Prix : 21,10\$

Licencié : 18,35\$

UVC : 12

