



Vallepicciola Rosso Gran Cru 2022

Toscana IGT

Importation privée

L'expression la plus haute du cépage roi du Chianti Classico, née de la maîtrise de l'Œnologue clairvoyant, qui veut encapsuler l'essence du domaine en exaltant le caractère unique du Sangiovese

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve béton à température contrôlée de 22°C pendant 22 jours, suivie d'une macération de 4 semaines. Fermentation malolactique en cuve de béton

Dégustation : Robe rouge rubis intense. Au nez, des notes de cerise mûre et de groseille se succèdent, suivies de notes florales de violette et de nuances de tabac. La bouche est élégante et présente une texture tannique parfaitement intégrée. La finale est balsamique et très longue.

Accords : Ce Sangiovese raffiné se marie parfaitement avec un succulent steak. Il accompagne également à merveille les pappardelle al ragù et les viandes braisées.

Code SAQ : 15193600

Prix SAQ : 128,25\$

Prix Licencié : 115,75\$

UVC : 6

