



Rocca di Frassinello

Ornello 2022

Maremma Toscana DOC

Spécialité par lot

Créé en hommage aux butteri (cow-boys italiens), emblèmes de la Maremma, ce vin allie puissance et élégance. L'ornello, bâton long et pointu encore utilisé pour conduire le bétail, porte ce nom. Composé en grande proportion de syrah, il est riche et corsé, tout en conservant l'élégance et la fraîcheur caractéristiques des vins de Rocca di Frassinello

Cépages : 40% Sangiovese, 20% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon, 20%
Syrah

Vinification : Fermentation malolactique en
cuve d'inox et vieillissement en
barriques 10 mois. Suivra
l'affinement en bouteilles durant 6
mois.

Description : Robe rouge rubis intense. Le nez
révèle des notes balsamiques et de
café torréfié. La bouche offre des
arômes de sous-bois et des tanins
souples et veloutés.

Dégustation : Il accompagne parfaitement les
plats de viandes, notamment les
rôti copieux, la charcuterie et les
fromages à pâte mi-ferme

Code SAQ : 15357256

Prix : 32,50\$

Prix Licencié : 28,27\$

UVC : 12

