



Rocca di Frassinello

Ornello 2022

Maremma Toscana DOC

Spécialité par lot

Créé en hommage aux butteri (cow-boys italiens), emblèmes de la Maremme, 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 rôtis copieux, la charcuterie et les fromages à pâte mi-ferme

Code SAQ : 15357256
Prix : 32,50\$
Prix Licencié : 28,27\$
UVC : 12

