



CANTINA OFFIDA

Biologique

ROSSO PICENO

Produit SAQ – Produit courant, achat en continu (RA)
Code de produit : 15326716

Pays : Italie
Région : Les Marches



70 % Sangiovese
30 % Montepulciano



Alcool : 13,5 %



Le vignoble, sur des sols d'argile crayeux d'une altitude de 290 mètres, est exposé sud-est, assurant une maturité des raisins. La fermentation alcoolique se produit en cuves inox thermorégulées entre 24 et 26 °C. L'élevage de 12 mois est aussi en cuves inox.



D'un rubis éclatant, le vin exhale des arômes de fruits noirs mûrs et de violette. La bouche est structurée tout en étant souple et généreuse. L'acidité relevée, qui s'accorde avec les saveurs de cerise noire, de myrtille cuite, se complète à merveille avec le poivre noir, la muscade et la finale chocolatée, sur une impression sèche en bouche.



Le vignoble d'une centaine d'hectares a été créé dans les années 1970, mais c'est en 2010 qu'un groupe de Piceno a acquis le chai et a implanté des stratégies viticoles et commerciales qui ont permis de développer la gamme complète de vins bio, de préserver l'héritage historique architectural et de s'illustrer à l'international comme un chef de file des Marches.



8057737150326

514-938-VINS (8467) / info@vinicolor.ca
WWW.VINICOLOR.CA