



FATTORIA FIBBIANO

Le Pianette

TOSCANA

Produit SAQ - Sélection par lot (SL) caisse de 12
Code de produit : +13675576

Pays : Italie
Région : Toscane



70 % Sangiovese
30 % Colorino



Alcool : 13,5 %



Cultivés sur des sols à 200 mètres d'altitude riches en coquillages marins, les raisins sont récoltés manuellement à la mi-septembre, doucement éraflés, puis mis en cuves inox pour une fermentation alcoolique de 10 jours avec levures indigènes. Élevage 4 mois en cuves de béton, puis 12 mois en barriques de chêne slavonien et 4 mois en bouteille avant commercialisation.



D'un rouge rubis, ce vin inspire la chaleur toscane à l'esprit. Les épices douces, notamment d'herbes séchées et de poivre rouge, se joignent à la cerise et à la framboise sur une pointe minérale de graphite. La fraîcheur de l'eucalyptus et de l'anis glisse vers la voluptuosité du balsamique et de la vanille douce. L'acidité équilibre les tanins moyens et le corps très ample en bouche.



Fattoria Fibbiano, un domaine familial dirigé par Matteo Cantoni, est situé en Toscane sur la colline de Pise. Le terroir est constitué d'un sol d'une ancienne mer. Plusieurs coquillages et anciennes barrières de corail constituent le sol. La qualité du vin débute premièrement dans la vigne. C'est pourquoi un soin très important est axé sur le vignoble.



90 pts, Wine Enthusiast



0080397040070

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

