



GRILLESINO

BATTIFERRO 2016

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Spécialité par lot

Région: Toscane

Cépages : 100% Sangiovese

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main dans la seconde quinzaine de septembre. Après un pressurage doux, les raisins sont vinifiés en acier inoxydable. La macération a lieu pendant 20 jours avec plusieurs remontages pour créer des tanins souples et complexes. Après fermentation, le vin est emménagé en barriques de chêne français pendant 14 mois, puis il est mis en bouteille sans filtrer pour mieux développer le caractère du Sangiovese.

Dégustation : Au nez, ce vin est intense avec des arômes de cerises, de prunes et fruits noirs suivis de tabac léger, de chocolat et de vanille. En bouche, il est complexe mais pas austère, montrant des tanins mûrs et une longue finition cerise.

Accords : Un excellent accompagnement des plats de pâtes à base de tomates et viandes rouges rôties ou grillées; ou avec la savoureuse spécialité de la Maremme de pâtes avec une sauce à la tomate et au sanglier. Pour accompagner les fromages de chèvre aussi.

Taux d'alcool : 14% Alc./Vol.

Code SAQ : 13626109

Prix : 27,55\$

Prix licencié : 23,96\$

UVC : 6

