



Le Sincette
Azienda Agricola Biodinamica



DINAMICO 2018

Benaco Bresciano IGT

Importation privée - Biodynamie

Région: Lombardie

Cépages : Marzemino, Groppello, Barbera

Vinification : Raisins cueillis à la main la deuxième semaine de septembre. Élimination des raisins, des tiges et doux pressurage des raisins. La fermentation a lieu dans de petites cuves en ciment et fûts de chêne sans l'utilisation de la levure sélectionnée. Après une macération de 14 jours, le vin est séparé des peaux et la fermentation est lentement complétée afin que les composantes fruitées soient accentuées. Après raffinement pendant 4 mois en cuves en ciment et fûts de chêne, le vin est mis en bouteille.

Dégustation : Couleur rouge rubis aux reflets violacés. Large et complexe bouquet, légèrement épicé avec des notes de petits fruits rouges. Le goût est doux, élégant et frais avec une bonne acidité et sapidité.

Service : Un vin idéal avec les viandes rouges et les fromages frais et doux.

Taux d'alcool : 13% Alc. Vol.

Importation privée
Code SAQ : 15012291
Uvc : 12

