



BRENTINO 2022
BREGANZE ROSSO DOC
Spécialité par lot



Fausto Maculan confesse que cette région de Vénétie est bénie des Dieux et remercie la nature qui généreusement accepte ces cépages d'origine française...

Région : Breganze, Vénétie.

Cépages : 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Vinification : La vendange se fait manuellement lorsque le raisin atteint sa pleine maturation. La fermentation s'effectue ensuite en cuve d'acier. Durant la période de vieillissement qui dure un an, la moitié du vin repose en barrique de chêne français (1/3 neuves) tandis que l'autre moitié demeure en cuve d'acier.

Dégustation : Le Brentino est d'un rouge rubis profond. On retrouve au nez, de séduisants arômes de mûre et de cerise noire en plus de notes boisées dues au passage en barrique. En bouche, il est sec, avec un corps qui a du caractère et qui est bien équilibré. Très bonne persistance.

Accords : Il accompagne admirablement bien les pièces de viande rouge, grillées ou en ragoût, les fromages et les pâtes un peu relevées.

Service : Entre 16°C et 18°C.

Code SAQ : 10705021

Prix : 20,80\$

Prix licencié : 18,09\$

UVC : 12

