



## TREFIANO RISERVA 2020

Carmignano DOCG

Importation privée



**Région :** Toscane

**Cépages :** 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo

**Vignobles :** Les raisins proviennent d'un vignoble de 104 hectares en culture biologique certifié. Les sols sont d'argile, de schiste et de calcaire.

**Vinification :** Les raisins fermentent en cuve d'innox. Le vin vieillira en tonneaux de 3.5hl pendant 18 mois, suivi d'un affinage d'au moins 24 mois en bouteille.

**Dégustation :** Couleur rubis profond. Nez ample, élégant, raffiné, souple et fruité avec des arômes d'épices fines. En bouche, ce vin est soyeux, ferme, riche avec des tannins denses mais soyeux sur une fraîcheur équilibrée en harmonie avec la texture et le corps fruité et épicés. Finale longue et persistante.

**Accords :** Il accompagne magnifiquement les viandes rouges autant grillées que braisées et les fromages affinés à pâte ferme.

**Service :** Servir à 18°C-19°C.

**Code SAQ :** 14837670

**Prix SAQ :** 99,45\$

**Prix licencié :** 85,55\$

**UVC :** 6

