PIEVASCIATA 2022

Toscana IGT

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Chardonnay. Certifié viticulture durable.

Région: Toscane

Cépages : Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20% ,Sangiovese 20%

Vinification : Fermentation alcoolique et macération en cuves d'acier inoxydable pendant 10-15 jours sous température contrôlée. Fermentation malolactique en barriques de chêne français pendant 8 à 10 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis profond, avec des nuances violettes. Parfums de fruits noirs, parfums balsamiques agréables et notes épicées.

Code SAQ : 14875203
Prix SAQ : 26,80$
Prix licencié : 23,05$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com