IL TASCANTE 2021

Etna DOC

Importation privée

Ce vin est notre point de vue sur le Nerello Mascalese qui provient des jeunes vignobles. Les vignes poussent en terrasses, entourées de châtaigneraies et de chênes pubescents, une biodiversité typique qui donne au vin sa personnalité. Tanins souples, un vin frais qui se laisse boire. Vieilli en grands fûts de chêne, un bois idéal et non invasif pour Nerello Mascalese.

Région: Sicile

Cépages : 100% Nerello Mascalese

Description: Fermentation traditionnelle du rouge d'une durée de 8 jours, commencée à 25°C et terminée à 30°C. La fermentation malolactique suit. Le vieillissement du vin se fait dans des fûts de Slavonie de 3 et 6 tonnes pendant 18 mois.

Dégustation : Robe brillante d'un rouge rubis léger. Notes de cerises, de prunes et de fleurs. La bouche est racée, élégante et bien équilibrée. On retrouve des arômes de cerises en rétro-olfaction pour une finale longue et soutenue.

Accords : Servir avec les charcuteries italiennes, du veau, de l'agneau et viandes braisées.

Information complémentaire : 14% d'alcool.

Code SAQ : 14917856
Prix SAQ : 38,95$
Prix licencié : 33,30$
Uvc : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com