



I Sodi Di San Niccolo 2020

Toscana IGT

Spécialité par lot

CASTELLARE
DI CASTELLINA

Le meilleur vin de la maison Castellare, classé à plusieurs reprises dans le Top 100 Wine Spectator et reconnu avec les prestigieux «Tre Bicchieri» et «Cinque Grappoli». L'entreprise est très fière de démontrer le meilleur du Sangiovese, associé au Malvasia Nera, réalisant une position mondiale à la cinquième place.

Cépage: 85% Sangiovese, 15% Malvasia

Période de vendange: Mi-Octobre

Vinification: En cuve inox avec fermentation malolactique. Vieillessement 24 à 30 mois en fûts et 12 mois de raffinement en bouteille.

Description: La couleur est rouge intense aux reflets grenat. Profondément sophistiqué et mettant en valeur tout son héritage en termes de bouquet et de palais. La qualité du fruit est exceptionnelle et chaque arôme individuel peut être distingué avec une totale clarté, de la cerise, aux épices dont l'accent et l'intégration sont exceptionnels.

Dégustation: Un vin qui se marie bien avec de la charcuterie et des viandes riches en saveurs, des fromages au goût fort et aromatique, en particulier le Pecorino et le Parmesan.

Code SAQ : 15383091

Prix : 122,75\$

Prix licencié : 106,76\$

UVC : 6

97/100 Top 100 Wine Spectator

