

TENUTA CANTO ALLA MORAIA

21,05\$

* Prix de détail suggéré

Ser Filippo Chianti 2019

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	3,10\$
	Code produit	14922997
\$	Prix licencié	17.95\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
👜	Appellation	Chianti
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 80 %
🍇	Cépage(s)	Canaiolo 10 %
🍇	Cépage(s)	Malvasia Nera 10 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
🔒	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La ferme est exploitée sur une base certifiée biologique depuis 2009. Nous nous efforçons chaque jour de protéger la biodiversité et d'améliorer l'équilibre agro-écologique. Nous pratiquons des techniques agricoles à faible impact basées sur des principes historiques tels que l'engrais vert pour encourager la symbiose racinaire et des techniques de culture qui améliorent les caractéristiques de chaque vigne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis brillante et limpide. Nez intense et vineux avec des notes évidentes de fruits rouges mûrs et des senteurs typiques de la vigne. Potabilité agréable et polyvalente. Savoureux, persistant et en même temps doux, avec des tanins mûrs et jamais agressifs.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accords : avec des entrées plutôt salées, de la charcuterie traditionnelle toscane et des viandes rouges et blanches rôties. Excellent aussi avec des fromages frais et moyennement affinés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont vendangés et vinifiés séparément. Après environ 10 jours de fermentation et de macération, le marc est soutiré et doucement pressé. Le vin est ensuite assemblé et maintenu à 21°C

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
õENõ

jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Il reste sur lies avec bâtonnage hebdomadaire jusqu'au printemps.

