

## TENUTA CANTO ALLA MORAIA

57,45\$

\* Prix de détail suggéré

### Moraia IGT Toscana 2015

 Nature  Biologique  Biodynamique  Végan

\$	Frais de service	8,45\$
	Code produit	14922823
\$	Prix licencié	49.01\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
👜	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Toscane
👜	Appellation	Toscana Rosso
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 30 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 20 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	12 mois à Tonneaux, avant de passer 12 -18 mois en bouteille
🍷	À boire	Jusqu'à 10 ans

#### 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. Arômes amples et persistants avec des senteurs vineuses dans sa jeunesse puis évoluant avec le vieillissement vers la prune mûre et la cerise, avec des notes épicées et vanillées caractéristiques du chêne. Goût doux avec une sensation en bouche fine, savoureuse et avec des tanins élégants et soyeux.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Vin de table riche et classique, à la fois avec des entrées avec des sauces rouges et noires et avec des seconds plats de viande rôtie, de gibier et de fromages affinés.

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

SELECTIONS  
**õENõ**

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Un tri manuel minutieux des raisins d'abord à la vigne puis en cave. Egrappage et foulage doux des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée par des levures indigènes. Le pressurage est effectué fréquemment pour une fermentation et une extraction optimales du marc. Débourage à froid du vin par décantation naturelle.

