

LUIGI RIGHETTI Cabernet Sauvignon Sognum 2018

23,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	10705080
\$	Prix licencié	20.79\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📄	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Trevezie
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	5.1
🔒	Fermeture	Liège
🍷	À boire	À boire ou garder 7 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles Righetti, stratégiquement situés à Valgatara, au cœur de la Valpolicella, sont une propriété familiale depuis leur fondation. Stratégiquement située à Valgatara, dans la banlieue de Marano, au cœur de la région viticole de la Valpolicella, la cave d'origine a été construite en 1909 par Angelo Righetti.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge rubis intense. Arômes complexes de fruits rouges, de café, notes boisées et épicées. Élégant en bouche, ses tanins sont particulièrement fondants et il présente des notes de fruits rouges, de cèdre, de café et de vanille avec des notes d'épices. La finale est longue et vive.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Sognum est élaboré en partie avec des raisins séchés sur treillis (environ 1/3 méthode Amarone) de 1 à 2 mois, puis les 1/3 sont vieillis en barriques françaises et les autres 2/3 en foudres de chêne de la Slovénie; ce qui confère au vin une complexité aromatique supérieure (fruits rouges, notes épicées et boisées) et des tanins particulièrement fondants.

