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

SELECTIONS ŌENŌ

SANTA TRESA

Santa Tresa Rina Russa Frappato 2020

20,50$
* Prix de détail suggéré

Biologique

Code produit	15093238
Prix licencié	17.82$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
Région	Sicile
Cépage(s)	Frappato 100 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	3.7

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est au début des années 1990 que le frère et la sœur, Stefano et Marina Girelli, entrepreneurs viticoles du Trentin, ont découvert les merveilleux vignobles de Sicile. En 2001, Santa Tresa a été acquise par Stefano et Marina, qui ont immédiatement lancé le projet de refonte complète de l'ensemble du domaine - une tâche énorme qui a été stimulée par le caractère chaleureux et accueillant de la Sicile.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rina Russa a vraiment son propre style, puisque les raisins Frappato proviennent d'anciens clones développés sur le domaine. Il a une très belle couleur cerise claire, avec un nez frais et bouquet vibrant, rappelant la fraise des bois et une belle bouche équilibrée, au fruit soyeux et onctueux, une vraie fraîcheur marquée et une finale étonnamment longue.

NOTES SUR LE PRODUIT

Rina Russa est un vin rouge dans une classe à part et avec son extraordinaire coté fruité, c'est un vin rouge dont la tradition veut qu'il se boit frais avec du poisson. Parmi ces correspondances parfaites, plusieurs plats traditionnels typiques de Raguse – thon, espadon, poisson bleu. Un rouge très polyvalent, à servir à température ambiante ou légèrement frais à 14-16°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont refroidis pendant une nuit dans une chambre réfrigérée pour abaisser la température à 6-8°C, afin de préserver le particulier qualités du Frappato. Après un égrappage et un foulage très doux les raisins sont fermentés à une température d'environ 18-22°C pendant 10-12 journées. Le vin est séparé des peaux et malolactique on laisse la fermentation se dérouler naturellement.