

BOTTER

Tor Del Colle Rosso 2021

13,35\$

* Prix de détail suggéré

BOTTER
Venezia 1928

	Code produit	12382510
	Prix licencié	12.83\$
	Conditionnement	12x1000ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Vénétie
	Appellation	Veronese (ou Provincia di Verona)
	Cépage(s)	Merlot 60 %
	Cépage(s)	Corvina 40 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	10
	Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fière de ses traditions ancestrales, la maison Botter a été guidée par 3 générations de vénitiens pour qui le vin a toujours été la plus grande des passions. Depuis près d'un siècle, cette entreprise a su intégrer les traditions italiennes dans leur vin pour retirer de leurs cuvées les meilleurs produits possibles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Robe profonde de couleur rubis qui tend vers l'ambre avec l'âge. Il présente des arômes variétaux qui se complexifient en vieillissant. Bouquet plaisant et intense. Plein, chaleureux et harmonieux au palais.

Accords vin et mets : Il s'accorde bien aux fromages matures à pâte dure, au rôti de porc, au bifteck et à une large gamme de plats.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : Deuxième moitié de septembre. Les raisins sont passerillés sur pied de vigne pendant 15 jours, ce qui lui confère sa particularité appassimento.

Vinification : Les raisins sont égrappés puis écrasés. Macération en cuve d'acier inoxydable en présence des peaux pendant six à huit jours afin d'extraire la couleur. Fermentation à une température contrôlée variant de 25 à 26 °C. Le vin est ensuite pressé, entreposé en cuve d'acier, traité et décanté. La vini...

