

COL D'ORCIA

327,50\$

* Prix de détail suggéré

Poggio al Vento Riserva Brunello di Montalcino 2013

 Biologique  Végan

	Code produit	13568519
	Prix licencié	284.65\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Qualité	Riserva
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.35
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 30 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Col d'Orcia se traduit en une colline surplombant la rivière Orcia, qui marque la frontière sud-ouest de la zone de production de Brunello di Montalcino. La mission du Col d'Orcia est de produire les meilleurs vins, qui peuvent être obtenus à partir de la combinaison exceptionnelle du sol et du climat de cette région de Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge rubis intense. Arômes fruités typiques du Sangiovese, groseille et framboise, mélangés aux notes épicées de la barrique. Vin puissant aux tanins doux et murs, doté d'une structure exceptionnelle. Se marie bien avec les viandes rouges, les entrecôtes, le veau et l'agneau, le gibier et les fromages affinés. Servir à 18 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Zone de production: Montalcino - Siene - colline de Sant'Angelo surplombant la rivière Orcia. - Vignoble: Poggio al Vento. - Hauteur moyenne: 350 m au dessus du niveau de la mer. -Planté en 1974

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse, à la vigne et sur la table de tri. La météo de 2012 est responsable de rendements plus faibles et de baies d'une grande concentration. Fermentation en cuves inox. Pendant la macération (20-25 jours) ont lieu des remontages quotidiens et de longs délestages. Fermentation malolactique dans le béton. De là, le vin est directement mis en barriques au printemps 2013.

