

COL D'ORCIA

202,00\$

* Prix de détail suggéré

Rosso di Montalcino 2016

 Biologique

	Code produit	13093648
	Conditionnement	1x5000ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Appellation	Rosso di Montalcino
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	12 à 15 ans
	À boire	Peut vieillir 12 à 15 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

Robe rubis profond avec des reflets violets. Bouquet fruité, ample et complexe avec des notes de fruits rouges combinées aux arômes boisés issus de son vieillissement en fût. Plaisant et équilibré, il jouit d'une bonne structure. Les tanins doux conduisent à une finale fruitée longue et persistante. Accords de viandes rouges, pâtes sauce à la viande, fromages moyennement affinés. Servir à 16°C

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol calcaire, argileux, loam ou sableux. Altitude allant de 250 à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Rendement: 40 hl/ha - Ages des vignes: 15 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, avec tri au chais dès la mi-septembre. Fermentation sur lies de 10 à 12 jours, à température contrôlée, dans des cuves d'innox courtes et larges, conçues afin d'extraire avec délicatesse la couleur et les tanins. Élevage de douze mois en barriques de chêne, suivi d'un

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

