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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

FATTORIA LA FIORITA

La Fiorita Brunello di Montalcino DOCG 2017

71,25$
* Prix de détail suggéré

Biologique Végan

Code produit	12979121
Prix licencié	61.88$
Conditionnement	6x750ml
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
Cépage(s)	Sangiovese 100 %
Couleur	Rouge
Taux de sucre	0.7
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis sa fondation au début des années 90 jusqu'à aujourd'hui, le domaine La Fiorita a toujours cherché à perfectionner le goût, la longueur et la complexité aromatique de ses cuvées Brunello, qui émanent de l'union magique du cépage Sangiovese avec les terroirs uniques qui entourent Montalcino.

NOTES DE DÉGUSTATION

Profonde robe rouge rubis. Le nez présente des notes de fruits rouges, d'épices et de tabac. La bouches est veloutée, ronde et complexe, avec des tanins bien définis et une sapidité relevée. Longue finale. S'accorde aux viandes rouges, aux ragoût et au gibier. Servir à 17 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Terroir : Tuf, argile et galestro. Les fruits proviennent de deux domaines distincts. Poggio al Sole, avec exposition au sud, 150 mètres d'altitude, et Pian Bossolino, exposition au sud-est, 350 mètres d'altitude. Ces deux vignobles ont une surface totale de sept hectares.

8 032484 931152

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelles de mi-septembre à mi-octobre selon les lots. Fermentation à l'aide d'une sélection de levures, en foudres de chêne, durant 17 jours. Macération avec pompage et remontage. Vieillissement de 24 mois en fûts de chêne français de 500l à 30% neuves, puis 6 mois en cuves d'inox avant l'embouteillage.