

ANTINORI ESTATES

Pian delle Vigne
Rosso di Montalcino
2020

31,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14719876
	Prix licencié	28.18\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Sous-région	Brunello
	Appellation	Rosso di Montalcino
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Antinori travaille dans le domaine du vin depuis que Giovanni di Piero Antinori a rejoint la Florentine Guild of Vintners en 1385 - il y a plus de 26 générations. Tout au long de la longue histoire de l'entreprise, elle est restée familiale et exploitée, et aujourd'hui elle est dirigée par Marchese Piero Antinori.

NOTES DE DÉGUSTATION

Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC est d'une couleur rouge rubis vibrante. Son nez offre des arômes de petits fruits rouges, en particulier de groseille et de framboise, suivis de notes florales d'églantier et de lavande et de légères notes de cédrat confit. Les saveurs en bouche sont parfumées avec des tanins vifs qui mènent à une finale longue, vibrante et savoureuse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins récoltés ont été amenés à la cave, égrappés, légèrement foulés et transférés dans des cuves en acier inoxydable où la fermentation alcoolique a eu lieu à température contrôlée de 25 ° C (77 ° F) sur une période d'environ 8 à 10 jours. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin a été élevé pendant environ 10 mois.

