La Poderina Brunello-di-Montalcino

Tenuta la Poderina se situe dans la région de Montalcino. La propriété est réputée pour produire des raisins élégants et équilibrés. La philosophie des vignerons est un mélange de tradition et de modernité afin de faire des vins d'une très grande qualité.

Producteur: Tenute del Cerro
Pays: Italie
Région: Toscane
Appellation: Brunello di Montalcino
Cépage(s): Sangiovese
Taux d'alcool: 14.5%
Taux de sucre: 2.4 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 13959675
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 59.00$
Prix (licencié): 51.14$
Disponibilité: Disponible

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca

Type de sol

Sol riche en minéraux.

Élevage

20 mois en fûts de chêne français et en foudre de Slavonie
Vinification

Vendanges manuelles parcellaires dans des petites caisses. Fermentation et macération en cuves inox pendant 20 jours à température contrôlée. Pompage quotidien et délestage.

Commentaires de dégustation

Couleur rubis intense. Le nez est concentré, enveloppant avec des notes de cerises noires et de baies sauvages. Les tannins sont amples et élégants avec une finale persistante.

Accords vins et mets

Il peut être servi avec des viandes rôties rouges et blanches, volailles, gibiers et fromages vieillis.
Pour un meilleur service

Servir entre 17 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver 15 ans.

Tenute del Cerro

Tenute del Cerro

ITALIE

Fattoria del Cerro avec ses 94 hectares de vignobles sur l'appellation Vino Nobile di Montepluciano est le plus grand domaine privé produisant du Vino Nobile. L'espace et les différentes expositions du vignoble permettent de sélectionner les meilleurs raisins pour élaborer des vins de grande qualité. Le cépage Prugnolo Gentile, clone du plus connu Sangiovese, est typique de l'appellation est adapté aux conditions de croissance locales.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca