

TENUTA CAROBBIO

SANGIOVESE LEONE IGT

Producteur : TENUTA CAROBBIO

Vin : **SANGIOVESE IGT**

Couleur : Rouge

Pays : Italie Région vinicole : Toscane-Panzano

Appellation : IGT Panzano in Chianti Exposition : Sud-Ouest

Cépage : **100% SANGIOVESE**

% alcool /vol : 14% Sucre résiduel : < 1 g / l

Information Technique : Total acidité : 6,06 gr/l. pH 3.31 Total So2: 138< mg/L

Température de service : 16-18°C. Garde : 10-15 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 6

Vinification : Avec un sol Argileux Sableux à Argilo calcaire avec galets-roulés. Traditionnelle. Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 10 jours. Macération pendant 21 jours. Élevage en Barrique Françaises pendant 20 mois et 6-8 mois de bouteille avant la commercialisation.

• CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Couleur : Rubis intense

Aspect olfactif : Agréablement aromatique avec des notes de fruits rouges confiturés, des effluves d'épices, et ses notes de vanille.

Aspect gustatif : Une rare pureté du Sangiovese. Une expression très nette et fraîche du Sangiovese. Aromatique et charmeur de cerise confite, de vanille, avec une touche de tabac doux. La texture de ce Sangiovese est riche, l'acidité fraîche et ses tannins soyeux. Un équilibre remarquable. La longue finale se termine sur des notes de fruits secs. Les tanins sont moyennement soyeux et la complexité est superbe. Un très beau rouge Toscan.

Accords gourmands : Accords gourmands : Toutes viandes rouges comme un filet de bœuf Angus; gibiers; gigot d'agneau, canard et toutes viandes au goût relevé Escalope de veau sauce champignons, canard confit, pintade aux champignons sauvages, steak à la Florentine, jarret de veau sauce aux tomates, foie de veau. Fromages moyennement relevés (plus mature)

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

NO. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitisagencedevins.com