



Corte Pavone Brunello di Montalcino, 2017

Loacker Tenute
ITALIE, TOSCANE, BRUNELLO DI MONTALCINO

Les pionniers de la biodynamie en Italie et en Europe.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	23 ans
RENDEMENTS	Entre 35 et 40 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,3 g/l
SUPERFICIE	19 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes en coteaux se situent au cœur de la production de Brunello di Montalcino, à 450 mètres d'altitude sur les parcelles de Ramerino, d'Aromatica, de Levante, de Rosa dei Venti, d'Anemone et de Macchiese
EXPOSITION	Variées
GÉOLOGIE DU SOL	Ardoise calcaire, Galestro
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri manuel des raisins. Egrappage. Fermentation-macération spontanée pendant 15 jours puis 1 à 3 pigeages pendant 5 jours. Remontage après 20 jours.
ÉLEVAGE	18 mois (80% en baril usagé de 32hl et 20% en tonneau de 500l de plus de 2 ans). Puis assemblage et élevage du vin pendant 18 mois en barril de chêne de 84 hl puis pendant 11 mois en cuve en acier.

CODE SAQ
494930

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
65.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Loacker Wine Estates s'est engagé dans la viticulture durable il y a 40 ans, à une époque où l'esprit pionnier créatif et la pensée latérale n'étaient pas si courants. Malgré la résistance, Rainer Loacker a relevé le défi et il a réussi à mettre en œuvre sa vision. En effet les trois caves, dans le Tyrol du Sud et en Toscane, bénéficient de 40 ans d'expérience en viticulture biologique et biodynamique. La famille est pionnière en biodynamie moderne en Italie et en Europe. La gamme de produits comprend 30 étiquettes différentes. Tous les vins impressionnent par leur grande authenticité, leur caractère et leur profonde harmonie dans le verre. La gamme de vins Corte Pavone en Brunello di Montalcino est réputée pour leur élégance et est associée à une grande structure tannique et une couleur qui exprime les traits distinctifs de leurs vins. végétalien, biologique, bio-dynamique