



Corte Pavone Rosso di Montalcino, 2020

Loacker Tenute

ITALIE, TOSCANE, ROSSO DI MONTALCINO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	27 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.4 g/l
SUPERFICIE	5000 pieds de vigne
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Italie, Toscana, Montalcino
VINIFICATION	délestage 1 – 3 x day Durée: 5 journéesfrappage 1 x day Durée: 14 journées
ÉLEVAGE	70 % fût 3200 L fût usagé 18 mois Sangiovese30 % tonneau 500 L fût usagé 18 mois Sangiovese100 % réservoir en acier 5500 L 1 mois Sangiovese

CODE SAQ
15117199

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
26.70 \$



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