



Falko Rosso, 2023

Loacker Tenute
ITALIE, TOSCANE, TOSCANA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	65% Sangiovese, 35% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
RENDEMENTS	90 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,8 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	120 mètres au dessus du niveau de la mer
GÉOLOGIE DU SOL	Cailloux ferreux
VINIFICATION	Vendages manuelles. Egrappage. Fermentation à l'aide des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable. Macération pendant une quinzaine de jours avec une journée de remontage et deux à trois pigeages.
ÉLEVAGE	12 à 14 mois en cuve en acier inoxydable et en barrique chêne usagé.

CODE SAQ
14759552

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



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