



## Fico Secco, 2020

Quasi 1 Ettaro

ITALIE, TOSCANE, VINO DA TAVOLA

### DESCRIPTION DU PRODUIT

---

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
SUPERFICIE	0,22 hectares
VINIFICATION	Fermentation en cuves d'acier inoxydable, sans ajout de levure ou de contrôle de la température. 30 jours de macération sur peau.
ÉLEVAGE	Une année d'élevage en barils neutres et une année d'élevage en bouteille avant la mise en marché.

CODE SAQ  
15173650

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
58.25 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

---

Simone Setti travaille seul à la campagne et à la cave selon sa philosophie de vie : le respect de la nature. Il se dit vigneron solitaire, en compagnie de ses deux chiens qui errent en liberté parmi les vignes, les oliviers et les prairies.