



Quasi1ettaro, 2019

Quasi 1 Ettaro
ITALIE, TOSCANE, VINO DA TAVOLA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	6 ans
RENDEMENTS	825 litres
SUPERFICIE	0,55 hectare
VINIFICATION	Fermentation dans des cuves de ciment, sans ajout de levure ou de contrôle de température. Macération sur peau pour plusieurs mois. Non filtré.
ÉLEVAGE	Élevage d'un an en fûts et quelques mois en bouteille avant la mise en marché.

CODE SAQ
15173289

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
73.00 \$

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.