



Rosso del Camul, 2019

Vini Tonon SRL
ITALIE, VÉNÉTIE, IGT

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Pinot noir, 50% Cabernet-sauvignon
GÉOLOGIE DU SOL	Sol pierreux le long de la rivière piave, entre Conegliano et Trévis.
VINIFICATION	Le raisin reste en contact avec les peaux pendant environ 15 jours, puis il est stocké dans des cuves spéciales pendant 10 jours supplémentaires à une température de 25-27 °C.
ÉLEVAGE	Le pinot noir et le cabernet sauvignon mûrissent séparément dans des fûts de chêne de Slovénie pendant 18 à 24 mois. Ils sont ensuite mis en bouteille ensemble et le vin s'affine en bouteille pendant 6/8 mois.

CODE SAQ
897686

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.35 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'entreprise a été fondée en 1936 par Pietro Tonon et la famille Tonon transmet ses enseignements depuis trois générations. Vini Tonon est une entreprise familiale qui, dès le début, s'est distinguée par sa croissance constante, ses innovations technologiques, mais toujours dans le respect de la tradition. La qualité exceptionnelle est obtenue grâce à la recherche constante des matériaux à utiliser, au soin apporté au vignoble, aux techniques de récolte et au processus de travail jusqu'à un contrôle précis de la dégustation.