



Rosso Piceno, 2023

Saladini Pilastrì
ITALIE, MARCHES, ROSSO PICENO

Notes florales, de cerise, de violette, de prune. Bouche vive, fraîche sur les mûres et les cerises.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Sangiovese, 20% Montepulciano
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans.
RENDEMENTS	7900 kg/ha.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	< 0,4 g/l
SUPERFICIE	40 ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur la commune de Monteprandone à 180 mètres d'altitude.
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Limon d'argile, fixation moyenne.
VINIFICATION	Fermentation pendant 20 jours en cuve en acier à température contrôlée de 28° C avec macération avec peaux des raisins.
ÉLEVAGE	4 mois en fût de chêne français.

CODE SAQ
14851965

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.20 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Les anciennes racines de la famille sont une hérédité pour le présent; une hérédité de longues vies de tradition au cours des siècles de l'histoire. L'activité viticole a toujours coïncidé avec la valeur et la culture du pays dont elle appartient. À partir des années 1970, de nouvelles vignes ont été plantées; la cantine actuelle a été construite à côté de l'ancienne afin que toute la production puisse être conservée au même endroit. La production annuelle de vin est de 1400 hectolitres, dont 55 à 60% sont blancs. La moitié du vin est mis en bouteille; ainsi une sélection sévère de raisins est effectuée.