



Seccal, 2019

Società Agricola Nicolis

ITALIE, VÉNÉTIE, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

Un ripasso très digeste et gastronomique avec un taux de sucre et d'alcool faible pour sa catégorie.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Croatina
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plus de 25 ans
RENDEMENTS	75 hl / ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	4,7 g / L
SUPERFICIE	Vignoble de 6,9 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble de « Seccal » est situé à San Pietro in Cariano (région du Valpolicella Classico) à une altitude de 200 mètres au-dessus de la mer.
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sol sec de calcaire et de moraines (débris rocheux)
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage doux des raisins. Fermentation à température contrôlée d'une durée approximative de 12 jours. D'ailleurs, la température de fermentation étant très importante pour ce jeune vin, elle ne doit pas excéder 22°C afin d'obtenir le parfum de fleurs et de fruits typique au Seccal.
ÉLEVAGE	16 mois en fûts de chêne slovène suivi d'un minimum de 6 mois en bouteilles avant la commercialisation.

CODE SAQ
11027807

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire de cette famille a toujours été liée à l'art de la viticulture. Ici à San Pietro in Cariano, ils sont au cœur de la zone traditionnelle, et prendre soin des terres a toujours été une tâche importante de leurs vies quotidiennes depuis l'enfance. Depuis 1951, ils ont engagé tous leurs efforts pour produire des vins de classe mondiale. Le nom Nicolis résume l'histoire de la famille entière. Chaque membre a une mission qui tourne autour de la terre et du vin. Giancarlo prête une attention minutieuse aux vignes, pendant que Guiseppe veille à ce que la vinification soit effectuée de façon experte et naturelle.