



## Tralcetto, 2020

Az. Agr. Ciccio Zaccagnini  
ITALIE, ABRUZZES, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Montepulciano d'Abruzzo
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	5,2 g/l
SUPERFICIE	300 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans la province Pescara et Teramo, à une altitude entre 250 et 300 mètres
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges à la main à maturité des raisins. Pressurage. Faible utilisation de pesticides, pas d'engrais chimiques. Fermentation en cuves en acier inoxydable avec contrôle de température, macération et pressage sous-vide.
ÉLEVAGE	4 à 6 mois en fûts de chêne de Slavonie.

CODE SAQ  
12755136

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
18.15 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

La Cantina Zaccagnini à Bolognano, s'intéresse à la relation «homme et nature», «art et vin». L'art est présent dans tout le processus de production; des sculptures trônent d'ailleurs parmi les vignes! Tout est réalisé dans le plus grand respect de la nature, de la construction des infrastructures au traitement du raisin, de la grappe jusqu'au verre.