



Triassico (magnum), 2008

Montenidoli
ITALIE, TOSCANE, TOSCANA

Sur le sol rouge du Trias, le Sangiovese dévoile sa personnalité unique.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	San Gimignano
GÉOLOGIE DU SOL	Triassique
VINIFICATION	Longue macération pelliculaire.
ÉLEVAGE	24 mois en barrique.

CODE SAQ
15144841

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 1.5 L



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Montenidoli, la montagne des petits nids: 24 hectares de vignes entourés de 200 hectares de bois. Les Étrusques ont été les premiers à découvrir ce trésor et à planter des vignes, puis les Romains et les Templiers. La famille de Serge et Elisabetta s'y est installée en 1965, héritière d'une longue tradition agricole.