




## BARONE PIZZINI

### Franciacorta Rosé Extra Brut 2018

52,75\$

\* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	15041753
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	45.89\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Lombardie
	Appellation	Terre di Franciacorta
	Cépage(s)	Pinot Noir 70 %
	Cépage(s)	Chardonnay 30 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Extra brut

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les origines de la première Franciacorta biologique, d'une famille, d'une cave et d'un territoire. Un passé qui a des racines anciennes, profondément ancrées dans le sol. Une mémoire faite d'authenticité et de bons choix. L'histoire de plus d'un siècle de passion, d'engagement et de respect.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Fabriqué à partir de raisins cultivés dans vignobles situés à l'orée des bois, cette expression sensuelle et idyllique du Pinot Noir se transforme en notes de de sous-bois, de groseille et de myrtille bleuet et de cerise noire dans le verre. La structure et l'équilibre de ce vin sont imbriqués dans une tension persistante entre sa riche saveur et son acidité.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Le vieillissement dure 10 mois en acier inoxydable 70% et barrique épuisée 30%. Ensuite le vin est affiné en bouteille sur les levures pendant 30 à 40 mois.



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal