



SETTE PONTI

Vigna di Pallino Chianti 2019

19,80\$

* Prix de détail suggéré



TENUTA SETTE PONTI

| | |
|--------------------------|---|
| Code produit | 13088312 |
| Agent | Noble Sélection |
| Prix licencié | 17.23\$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Succ. Seul. |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Italie |
| Désignation réglementée | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
| Région | Toscane |
| Appellation | Chianti |
| Cépage(s) | Sangiovese 100 % |
| Pourcentage d'alcool | 13,5% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Taux de sucre | 2,5 |
| Fermeture | Liège |
| Type de vieillissement | Cuves d'acier inoxydable |
| Durée de vieillissement | 3 mois |
| À boire | Jeune |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Tenuta Sette Ponti est située au cœur de la région de Chianti, près d'Arezzo. Le nom de Sette Ponti, ou « sept ponts », fait référence aux sept ponts qui enjambent le fleuve Arno. Les plus vieilles vignes ont été plantées en 1935 par Duke Amadeo d'Aosto, en souvenir d'une victoire. Le domaine est passé entre les mains de différents membres de la famille royale italienne, et ce, jusqu'à la fin des années 1950.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est d'un rouge rubis tandis que le bouquet révèle des parfums fruités et des notes florales. Facile à boire, toujours frais, bien équilibré et agréable

NOTES SUR LE PRODUIT

Situé dans le Chianti, entre Arezzo et Florence, dans le centre de la Toscane. Les vignes poussent à des altitudes allant de 200 à 300 mètres dans des sols loameux calcaires et riches en argile et sont plantées à une densité élevée de 6666 vignes par hectare, un système qui donne des fruits de très haute qualité.

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

