

PIANIROSSI

Sidus 2018

28,30\$

* Prix de détail suggéré



PIANIROSSI

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14764095
\$	Prix licencié	24.58\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Toscane
🏠	Appellation	Montecucco
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 65 %
🍇	Cépage(s)	Montepulciano 35 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📦	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	10 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un projet qui a germé il y a plus de vingt ans, quand le propriétaire, Stefano Sincini, se promet de produire un jour son propre vin. Aujourd'hui, Pianirossi c'est cela : une réalité qui s'étend sur plus de 20 hectares dans les environs de Montalcino, une entreprise agricole célèbre pour ses vins et une demeure de charme réalisée à partir d'une ancienne ferme.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre doc montecucco a une couleur rouge vive avec une teinte violet. Il se présente au nez avec des parfums intenses et fruités, des conseils de cerise et de baies sauvages. Les tanins souples le rendent délicat et long en bouche avec une bonne acidité. Un vin d'un excellent équilibre.

NOTES SUR LE PRODUIT

La cave Pianirossi est située au centre du Montecucco, entre le mont Amiata et la mer, de sorte que le vin "Sidus" ne pouvait pas apparaître dans son portefeuille. Dans la fabrication du vin des cépages Sangiovese et Montepulciano est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée. La macération dure environ 14 jours à 30 ° C. Pour le vieillissement pendant 10 mois utilisés fûts de chêne français volume de 5 hl.



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