

CANTINA TOBLINO

Pinot Nero Trentin 2022

30,50\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	15246530
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	26.54\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Trentin Haut-Adige
	Appellation	Trentino
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.79%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.2
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis sa fondation en 1960 par un groupe de vignerons passionnés de la Valle dei Laghi, Cantina Toblino s'est hissée au sommet de l'excellence viticole. Tout au long de son parcours, la coopération sociale, le respect des personnes et l'amour pour le territoire sont restés les piliers de son succès.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur rouge rubis délicate. Le Pinot Noir dégage des arômes parfumés de fruits rouges au nez rappelant la fraise et la framboise, entourés de notes épicées agréables. En bouche, il est harmonieux et velouté avec une structure élégante et une finale douce mais persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Pinot Noir, une délicate variété de raisin rouge originaire de Bourgogne, exige une grande attention aux détails à la fois dans le vignoble et dans la chai pour sa finesse élégante. Dans les vignobles situés au pied des pentes et bénéficiant du microclimat favorable de la Valle dei Laghi entourant la Cantina Toblino, se cultivent les raisins parfaits pour un Pinot Noir raffiné et élégant.



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