

# Annata

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Cabernet-sauvignon
<b>Appellation</b>	Rubicone (IGT)
<b>Producteur</b>	Umberto Cesari
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Émilie-Romagne
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	14 %
<b>Température de service</b>	16-18 °C
<b>Disponible</b>	Québec, Alberta, Nouvelle-Écosse

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

## Terroir

Âge moyen des vignes : 15 ans. Sol d'argile.

## Vinification et vieillissement

Fermentation en cuve inox à température contrôlée durant 12 à 14 jours. Élevage durant six mois en foudre de 30 hl. de Slavonie et trois mois en bouteille.

## Caractéristiques

Robe rouge intense aux nuances grenat. Annata est un vin sec et corsé. Il possède un bouquet intense aux notes épicées, de fruits rouges de sous-bois. Sa bouche s'ouvre sur d'agréables notes balsamiques où les tanins sont élégamment intégrés.

## Accords mets et vins

La combinaison idéale avec les viandes grillées et le gibier. Annata est également un bon accord avec les fromages assaisonnés et les plats à base de truffes.

## Autres informations

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.

## Codes produits

Québec : 14190589, Alberta : 817682

