

Liano (375 ml)

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon
Appellation	Rubicone (IGT)
Producteur	Umberto Cesari
Pays	Italie
Région	Émilie-Romagne
Format	375 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	16-18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Produit régulier

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

Terroir

Ce vin est né en Émilie-Romagne, sur les collines de Castel San Pietro Terme, situées entre 250 et 450 mètres d'altitude. Abrisés par les charmantes Calanchi Azzurri (les calanques bleues), les 130 hectares de vignes jouissent d'un microclimat idéal, caractérisé par une amplitude thermique élevée, un vent constant et un ensoleillement généreux.

Vinification et vieillissement

La vinification se déroule à des températures contrôlées permettant une longue et constante macération du marc. Le vieillissement s'effectue durant six mois en foudres de chêne de 30 hl, suivi de 12 mois supplémentaires en barriques de l'Allier de 5 hl et enfin de quelques mois en bouteille.

Caractéristiques

Robe rouge grenat. Des arômes complexes et persistants de fruits bien mûrs et d'épices, légèrement boisés. Un vin bien équilibré avec une belle structure et du corps.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées ou rôties et des fromages relevés.

Code produit

Québec : 11453

