

Moma Rosso

Catégorie de produit

Cépage

Vins Rouges

80 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot

Appellation

Rubicone (IGT)

Producteur

Umberto Cesari

Pays

Italie

Région

Émilie-Romagne

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

16 °C

Disponible

Québec, Ontario, Colombie-britannique, Alberta, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse

Statut SAQ

Produit régulier

Vinification et vieillissement

La vinification est réalisée dans des vinificateurs verticaux en acier, à température contrôlée grâce à la méthode du chapeau submergé. Le vieillissement s'effectue pendant six mois en fûts de chêne rouvre d'Italie puis trois mois en bouteilles. Son évolution est appréciable au cours des deux à cinq années suivantes.

Caractéristiques

Robe rouge cerise-rubis intense. Un nez puissant aux arômes de vanille et de cèdre. Une agréable fraîcheur en bouche avec des tanins souples et enrobés. De vifs arômes de fruits des bois, de framboise, de poivre et de prune. Un vin moelleux et velouté avec une finale persistante.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner tout type de repas, non seulement les potages mais aussi les viandes blanches et rouges. Se marie également à merveille à des plats accompagnés d'une sauce aux champignons.

Médailles / Revue de presse

Selection Mondiales des vins 2015 : Argent – Decanter 2013 Italie : Bronze

Codes produits

Québec : 10544781, Ontario : 5405, Colombie-britannique : 692970, Alberta : 768631, Nouveau-Brunswick : 818276000170, Nouvelle-Écosse : 1021364

