

# PALANCA ROSSO

## Terroir

Tommasi Palanca est élaboré à partir de raisins sélectionnés dans la région de la Vénétie, et dont le sol est composé de limons argileux d'origine volcanique.

## Vinification et vieillissement

Une macération pelliculaire est réalisée pendant 10 jours, puis un vieillissement de neuf mois s'effectue en fût de chêne de Slavonie.

## Caractéristiques

Robe intense d'un profond rouge rubis. Le nez est riche, aux saveurs très fruitées et aux notes de cerise. La bouche est très intense, épicée et regorgeant de saveurs.

## Accords mets et vins

Idéal avec des viandes de gibier ou des fromages frais et affinés.



## Producteur

Tommasi

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Merlot

## Pays / région

Italie, Vénétie

## Appellation

Rosso delle Venezie (IGT)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

13 %

## Température de service

16 à 18° C

## Pastille de goût

Fruité et généreux

## Disponible dans ces provinces

- Québec