

# Polvere Di Stelle

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	70 % Sangiovese, 30 % 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>	13,5 %
<b>Température de service</b>	18 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

La vendange est caractérisée par une sélection rigoureuse des raisins à différents moments afin d'en maximiser la maturité. Les raisins sont ensuite séchés partiellement sur pied. Le vieillissement s'effectue en barriques de chêne de 50 hectolitres. L'affinement se poursuit en bouteilles pendant 12 mois.

## Caractéristiques

Robe rouge aux nuances grenat. Des arômes intenses et persistants. Des saveurs à la fois concentrées et souples.

## Accords mets et vins

Idéal avec du gibier et des viandes rouges grillées ou rôties.

## Autres informations

Existe aussi au format 3L.

## Code produit

Québec : 11451878

