



# Corte Pavone Rosso di Montalcino, 2021

Loacker Tenute

ITALIE, TOSCANE, ROSSO DI MONTALCINO

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	27 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1.4 g/l
SUPERFICIE	5000 pieds de vigne
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Italie, Toscana, Montalcino
VINIFICATION	délestage   1 – 3 x day   Durée: 5 journéesfrappage   1 x day   Durée: 14 journées
ÉLEVAGE	70 %   fût   3200 L   fût usagé   18 mois   Sangiovese30 %   tonneau   500 L   fût usagé   18 mois   Sangiovese100 %   réservoir en acier   5500 L   1 mois   Sangiovese

CODE SAQ  
15117199

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
28.00 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Loacker Wine Estates s'est engagé dans la viticulture durable il y a 40 ans, à une époque où l'esprit pionnier créatif et la pensée latérale n'étaient pas si courants. Malgré la résistance, Rainer Loacker a relevé le défi et il a réussi à mettre en œuvre sa vision. En effet les trois caves, dans le Tyrol du Sud et en Toscane, bénéficient de 40 ans d'expérience en viticulture biologique et biodynamique. La famille est pionnière en biodynamie moderne en Italie et en Europe. La gamme de produits comprend 30 étiquettes différentes. Tous les vins impressionnent par leur grande authenticité, leur caractère et leur profonde harmonie dans le verre. La gamme de vins Corte Pavone en Brunello di Montalcino est réputée pour leur élégance et est associée à une grande structure tannique et une couleur qui exprime les traits distinctifs de leurs vins. végétalien, biologique, bio-dynamique